



---

## **BUILT-IN ELECTRIC MICROWAVE OVEN COMBINATION - LOWER OVEN**

### **Use & Care Guide**

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: **1-800-688-9900**

In Canada, call: **1-800-807-6777**

or visit our website at

**www.maytag.com** or **www.maytag.ca**

---

## **FOUR À MICRO-ONDES ELECTRIQUE ENCASTRÉ COMBINÉ - FOUR INFÉRIEUR**

### **Guide d'utilisation et d'entretien**

Au Canada, pour assistance, installation ou service, composez le : **1-800-807-6777**

ou visitez notre site internet à

**www.maytag.ca**

---

Table of Contents/Table des matières ..... 2

## TABLE OF CONTENTS

|                                       |           |
|---------------------------------------|-----------|
| <b>OVEN SAFETY .....</b>              | <b>3</b>  |
| <b>PARTS AND FEATURES .....</b>       | <b>5</b>  |
| <b>ELECTRONIC OVEN CONTROLS .....</b> | <b>6</b>  |
| Display .....                         | 6         |
| Cancel .....                          | 6         |
| Oven Lights .....                     | 6         |
| Clock .....                           | 6         |
| Kitchen Timer .....                   | 6         |
| Settings .....                        | 7         |
| Oven Temperature Control .....        | 8         |
| Control Lockout .....                 | 8         |
| <b>OVEN USE .....</b>                 | <b>9</b>  |
| Aluminum Foil .....                   | 9         |
| Positioning Racks and Bakeware .....  | 9         |
| Bakeware .....                        | 10        |
| Oven Vent(s) .....                    | 10        |
| Baking .....                          | 10        |
| Broiling .....                        | 11        |
| Convection Cooking .....              | 12        |
| Keep Warm .....                       | 14        |
| Automatic Shutoff/Sabbath Mode .....  | 14        |
| <b>OVEN CARE .....</b>                | <b>15</b> |
| Self-Cleaning Cycle .....             | 15        |
| General Cleaning .....                | 16        |
| Oven Light .....                      | 16        |
| Oven Door .....                       | 16        |
| <b>TROUBLESHOOTING .....</b>          | <b>17</b> |
| <b>ASSISTANCE OR SERVICE .....</b>    | <b>18</b> |
| In the U.S.A. ....                    | 18        |
| Accessories .....                     | 18        |
| In Canada .....                       | 18        |
| <b>WARRANTY .....</b>                 | <b>19</b> |

## TABLE DES MATIÈRES

|                                                                          |           |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>SÉCURITÉ DU FOUR .....</b>                                            | <b>21</b> |
| <b>PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES .....</b>                                  | <b>23</b> |
| <b>COMMANDES ÉLECTRONIQUES DU FOUR .....</b>                             | <b>24</b> |
| Affichage .....                                                          | 24        |
| Annulation .....                                                         | 24        |
| Lampes du four .....                                                     | 24        |
| Horloge .....                                                            | 24        |
| Minuterie .....                                                          | 24        |
| Réglages .....                                                           | 25        |
| Commande de la température du four .....                                 | 26        |
| Verrouillage des commandes .....                                         | 26        |
| <b>UTILISATION DU FOUR .....</b>                                         | <b>27</b> |
| Papier d'aluminium .....                                                 | 27        |
| Positionnement des grilles et<br>des ustensiles de cuisson au four ..... | 27        |
| Ustensiles de cuisson au four .....                                      | 28        |
| Évent(s) du four .....                                                   | 29        |
| Cuisson au four .....                                                    | 29        |
| Cuisson au gril .....                                                    | 30        |
| Cuisson par convection .....                                             | 31        |
| Maintien au chaud .....                                                  | 33        |
| Arrêt automatique/Mode Sabbath .....                                     | 33        |
| <b>ENTRETIEN DU FOUR .....</b>                                           | <b>34</b> |
| Programme d'autonettoyage .....                                          | 34        |
| Nettoyage général .....                                                  | 35        |
| Lampe du four .....                                                      | 35        |
| Porte du four .....                                                      | 36        |
| <b>DÉPANNAGE .....</b>                                                   | <b>36</b> |
| <b>ASSISTANCE OU SERVICE .....</b>                                       | <b>37</b> |
| Accessoires .....                                                        | 37        |
| Au Canada .....                                                          | 37        |
| <b>GARANTIE .....</b>                                                    | <b>38</b> |

# OVEN SAFETY

## Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING."

These words mean:

**⚠ DANGER**

**You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

**⚠ WARNING**

**You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**WARNING:** To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the oven, follow basic precautions, including the following:

- Proper Installation – Be sure the oven is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Oven for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where oven is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the oven.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the oven.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the oven unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in Oven – Flammable materials should not be stored in an oven.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.

- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the oven may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

### For self-cleaning ovens:

- Do Not Clean Gasket – The gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

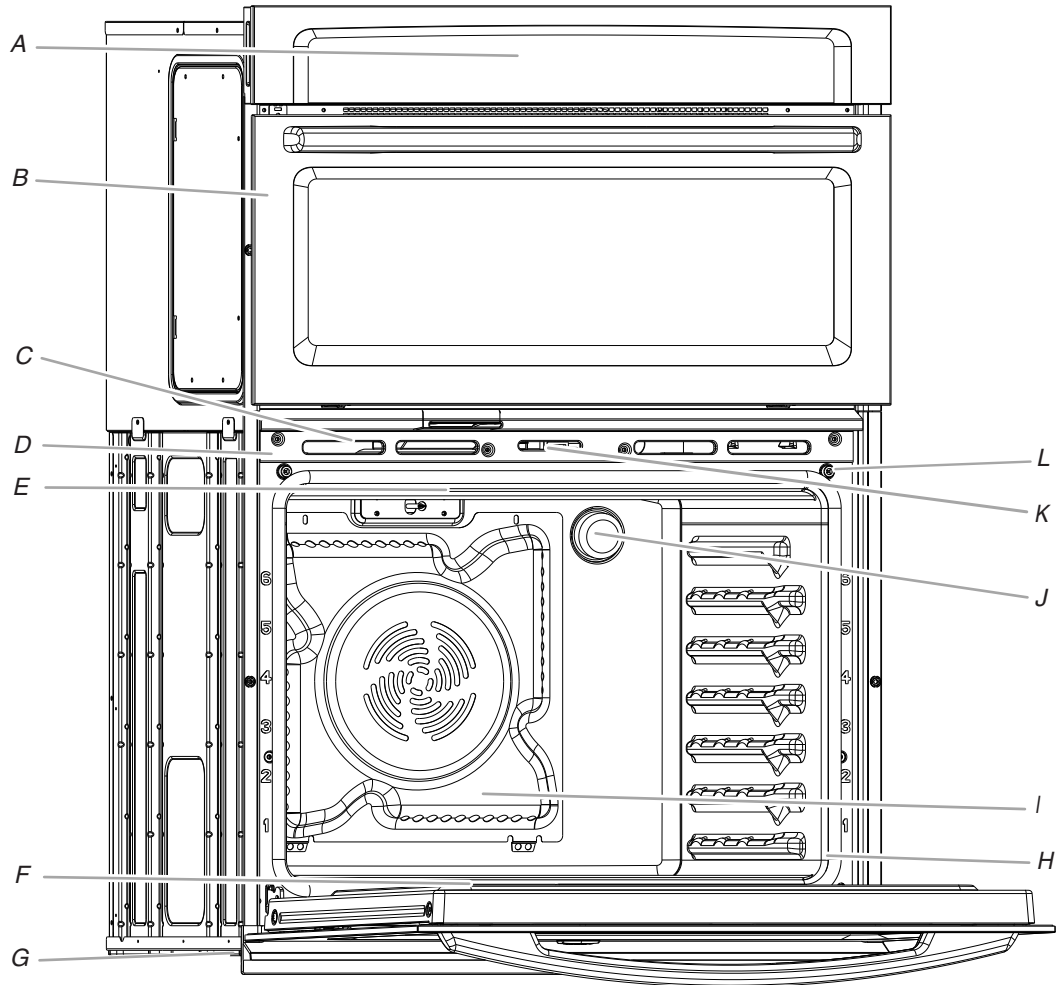
State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

# PARTS AND FEATURES

This manual covers different models. The oven you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.



- A. Electronic oven control
- B. Upper microwave oven
- C. Oven vent
- D. Model and serial number plate  
(on center vent under control panel)
- E. Broil element
- F. Hidden bake element

- G. Bottom vent
- H. Gasket
- I. Convection element and fan (on some models)
- J. Oven lights (left side not shown)
- K. Oven door lock latch
- L. Oven light switch

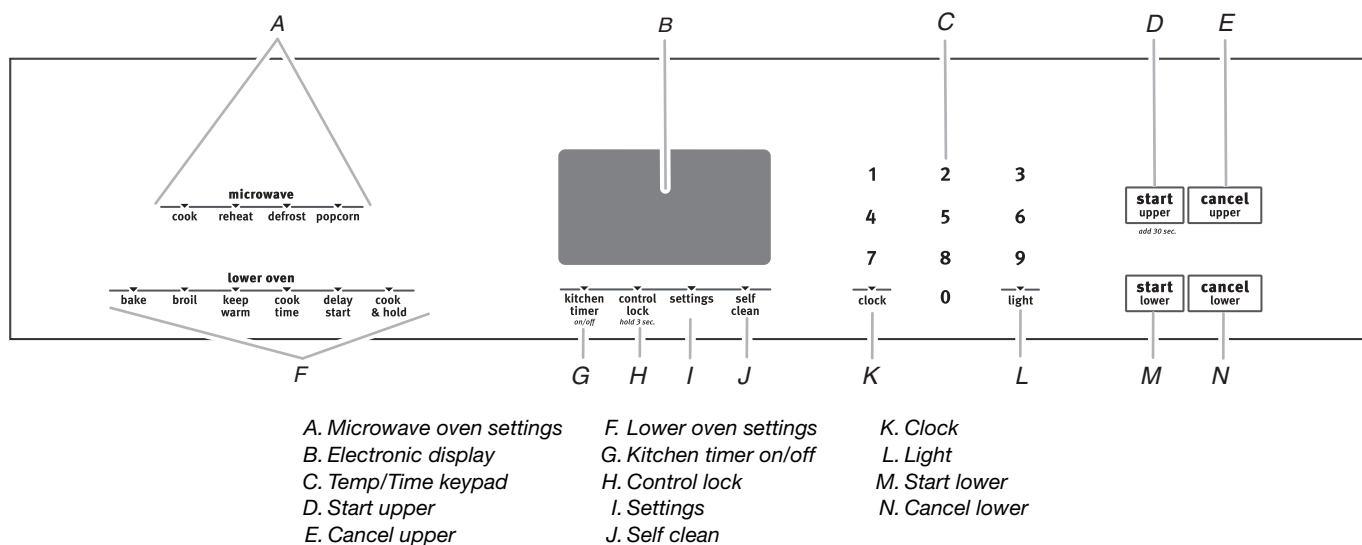
**Parts and Features not shown**  
Oven racks

# ELECTRONIC OVEN CONTROLS

This manual covers different models. The oven you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the items shown here may not match those of your model.

The oven's controls are accessed through its control panel.

## Control Panel



## Display

When power is first supplied to the oven or if a power failure occurs, "12:00" will appear on the display. See the "Clock" section to set time of day.

When the oven is not in use, the display shows the time of day.

## Cancel

The Cancel pads stop any function except the Kitchen Timer and Control Lock.

## Oven Lights

While the oven doors are closed, press LIGHT to turn the lights on and off. Both oven lights will come on when either door is open. The oven lights will not come on during the Self-Clean cycle.

## Clock

### To Set the Clock:

Before setting, make sure the oven(s) and Kitchen Timer are off.

1. Press CLOCK, and "CLOCK" appears in the text area.
2. Press the Temp/Time keypad to enter the desired time. The text area will change to "Press START."
3. Press START. "Time Set" will appear in the text area. Once the display clears, the time is set.

## Kitchen Timer

The Kitchen Timer can be set in hours or minutes up to 9 hours and 59 minutes, and counts down the set time. The Kitchen Timer does not start or stop the oven.

### To Set:

1. Press KITCHEN TIMER. "Set TIMER" will scroll down in the text display area, and the clock will display "--:--".
2. Press the Temp/Time keypad to enter the desired Timer. "Press TIMER" will scroll down in the text display area.
  1. Press KITCHEN TIMER to start the timer. The time begins counting down, and "TIMER Started" will scroll down in the text display area. The last minute of the timer countdown will be displayed in seconds.

At the end of the set time, 4 tones will sound, and "TIMER End" will be displayed.

2. Press KITCHEN TIMER to clear the display.

**NOTE:** A reminder beep will sound until the Kitchen Timer is canceled.

### To Cancel:

Press KITCHEN TIMER.

---

## Settings

---

### Fahrenheit and Celsius

---

The temperature is factory preset to Fahrenheit but can be changed to Celsius.

1. Press SETTINGS 1 time. "TEMP UNIT" and "FAHRENHEIT. Press (1) for CELSIUS" will appear in the display text area.
2. Press the Temp/Time "1" keypad to change the temperature unit.
3. "CELSIUS Selected" will scroll in the text area. The temperature unit has been changed.

**NOTE:** A similar procedure can be done to return the temperature unit to Fahrenheit.

---

### Tones

---

Tones are audible signals, indicating the following:

#### Basic Functions

##### One tone

- Valid pad press
- Function has been entered
- Oven is preheated

##### Three tones

- Invalid pad press

##### Four tones

- End of cycle
- End of Kitchen Timer

#### Adjusting Sound On or Off

The oven sound is factory preset for On but can be changed to Off.

1. Press SETTINGS 2 times. "SOUND" and "ON. Press (1) for OFF" will appear in the display text area.
2. Press the Temp/Time "1" keypad to change the sound setting.
3. "OFF Selected" will scroll in the text area. The sound setting has been changed.

**NOTE:** A similar procedure can be done to return the sound setting to On.

#### Adjusting Sound Volume

The oven sound is factory preset for High but can be changed to Low.

1. Press SETTINGS 3 times. "SOUND VOLUME" and "HIGH. Press (1) for LOW" will appear in the display text area.
2. Press the Temp/Time "1" keypad to change the sound volume setting.
3. "LOW Selected" will scroll in the text area. The sound volume setting has been changed.

**NOTE:** A similar procedure can be done to return the sound volume setting to High.

#### Adjusting End Tone On or Off

The end tone is factory preset for On but can be changed to Off.

1. Press SETTINGS 4 times. "END TONE" and "ON. Press (1) to OFF" will appear in the display text area.
2. Press the Temp/Time "1" pad to change the end tone setting.
3. "OFF Selected" will scroll in the text area. The end tone setting has been changed.

**NOTE:** A similar procedure can be done to return the end tone setting to On.

#### Adjusting Keypress Tone On or Off

The keypress tone is factory set for On but can be changed to Off.

1. Press SETTINGS 5 times. "KEYPRESS TONE" and "ON. Press (1) to OFF" will appear in the display text area.
2. Press the Temp/Time "1" pad to change the keypress tone setting.
3. "OFF Selected" will scroll in the text area. The keypress tone setting has been changed.

**NOTE:** A similar procedure can be done to return the keypress tone setting to ON.

#### Adjusting Reminder Tone On or Off

The reminder tone is factory preset for On but can be changed to Off.

1. Press SETTINGS 6 times. "REMINDER TONE" and "ON. Press (1) to OFF" will appear in the display text area.
2. Press the Temp/Time "1" pad to change the reminder tone setting.
3. "OFF Selected" will scroll in the text area. The reminder tone setting has been changed.

**NOTE:** A similar procedure can be done to return the reminder tone setting to ON.

---

### 12/24 Hours

---

The clock can be set to display time in a 12-hour or 24-hour format. The clock is factory preset for the 12-hour format.

#### To Change the Clock to 24-Hour Format:

1. Press SETTINGS 7 times. "12/24 HOUR" and "12HR. Press (1) for 24HR" will appear in the display text area.
2. Press the Temp/Time "1" keypad to change the 12/24 hour setting.
3. "24HR Selected" will scroll in the text area. The 12/24 hour setting has been changed.

**NOTE:** A similar procedure can be done to return the 12/24 hour setting to 12HR.

---

### Sabbath Mode

---

Sabbath Mode is used to configure the oven system so that certain features and modes are disabled or defeatured. By enabling Sabbath Mode, you will make the oven conform to Star-K Jewish Sabbath requirements.

The oven is factory preset with Sabbath Mode Off.

#### To Enable Sabbath mode:

1. Press SETTINGS 8 times. "SABBATH" and "OFF. Press (1) for ON" will appear in the display text area.
2. Press the Temp/Time "1" pad to change the Sabbath setting.
3. "ON Selected" will scroll in the text area. The Sabbath setting has been changed.

**NOTE:** A similar procedure can be done to return the Sabbath setting to OFF.

---

## 12-Hour Auto Off

---

The oven control is factory preset to automatically shut off the oven 12 hours after the oven turns on. This will not interfere with any timed or delayed cook function.

### To Cancel 12-Hour Auto Off:

1. Press SETTINGS 9 times. "12Hr AUTO\_OFF" and "ON. Press (1) to OFF" will appear in the display text area.
2. Press the Temp/Time "1" pad to change the 12-hour auto off setting.
3. "OFF Selected" will scroll in the text area. The 12-hour auto off setting has been changed.

**NOTE:** A similar procedure can be done to return the 12-hour auto off setting to ON.

---

## Language

---

The Language is factory preset to English but can be changed to French or Spanish.

### To Change the Language to French:

1. Press SETTINGS 10 times. "LANGUAGE" and "ENGLISH. Appuyez sur 1 pour FRANÇAIS" will appear in the display text area.
2. Press the Temp/Time "1" pad to change the language.
3. "FRANÇAIS Sélectionné" will scroll in the text area. The language has been changed.

**NOTE:** A similar procedure can be done to return the language to English.

---

## Demo Mode

---

Demo Mode is intended for sales floor demonstration. It should be Off for normal operation. While Demo Mode is active the oven will not heat.

### To turn off Demo Mode:

1. Press SETTINGS 11 times. "Demo Mode" and "ON. Press (1) to OFF" will appear in the display text area.
2. Press the "1" number keypad to change the Demonstration Mode setting to Off.
3. "OFF Selected" will scroll in the text area. Demo Mode has been turned Off.

**NOTE:** A similar procedure can be done to return the Demo Mode setting to On.

---

## Oven Temperature Control

The oven provides accurate temperatures; however, it may cook faster or slower than your previous oven, so the temperature calibration can be adjusted. It can be changed in Fahrenheit or Celsius.

Temperature adjustment applies to lower ovens.

A minus sign means the oven will be cooler by the displayed amount. The absence of a minus sign means the oven will be warmer by the displayed amount. Use the following chart as a guide.

| ADJUSTMENT °F<br>(ADJUSTMENT °C) | COOKS FOOD         |
|----------------------------------|--------------------|
| 10°F (6°C)                       | ...a little more   |
| 20°F (12°C)                      | ...moderately more |
| 30°F (18°C)                      | ...much more       |
| -10°F (-6°C)                     | ...a little less   |
| -20°F (-12°C)                    | ...moderately less |
| -30°F (-18°C)                    | ...much less       |

### To Adjust Oven Temperature Calibration:

1. Press SETTINGS 12 times. "OVEN CALIBRATE. Press START" appears in the text area.
2. Press START to calibrate the oven. "Enter Offset: Press 1 to increase, 2 to decrease" will appear in the text area.
3. Press the Temp/Time "1" keypad to increase or the Temp/Time "2" keypad to decrease the temperature in 5°F (3°C) increments. The adjustment can be set between 30°F (18°C) and -30°F (-18°C).
4. Press START to save the adjustment and exit the Temperature Calibration menu.

---

## Control Lockout

The control can be locked out to avoid unintended use of the oven.

The current time of day will remain in the display when the control is locked.

### To Lock Control:

Press and hold CONTROL LOCK for 3 seconds or until "CONTROL LOCKED" scrolls in the display.

### To Unlock Control:

Press and hold CONTROL LOCK for 3 seconds or until "CONTROL UNLOCKED" scrolls in the display.

# OVEN USE

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled.

**IMPORTANT:** The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

## Aluminum Foil

**IMPORTANT:** To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil, liner or cookware.

- For best cooking results, do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least ½" (1.3 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.

## Positioning Racks and Bakeware

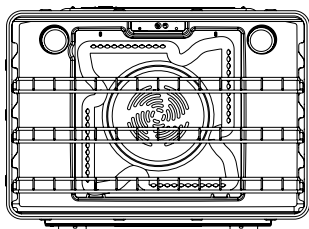
**IMPORTANT:** To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

### Racks

- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.

### To Remove Oven Racks:

Flat Racks: Pull rack out to the stop position, raise the front edge, and then lift out.



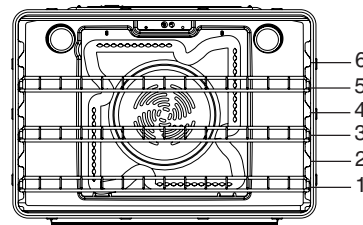
### To Replace Oven Racks:

Place rack on the rack support in the oven. Tilt the front edge up slightly, and slide rack back until it clears the stop position. Lower front and slide back into the oven.

### Convection Cooking (on some models)

| FUNCTION                                 | NUMBER OF RACKS USED | RACK POSITION(S) |
|------------------------------------------|----------------------|------------------|
| Convection baking                        | 3                    | 1, 3 and 5       |
| Convection baking                        | 2                    | 2 and 5          |
| Convection baking                        | 1                    | 3                |
| Convection roasting (small cuts of meat) | 1                    | 2                |
| Convection roasting (large cuts of meat) | 1                    | 1                |

## Oven Rack Positions



### Traditional Cooking

| FOOD                                             | RACK POSITION |
|--------------------------------------------------|---------------|
| Large roasts, turkeys                            | 1             |
| Small cuts of meat and poultry                   | 2             |
| Cookies, biscuits, muffins, cakes, 1-rack baking | 3             |
| Most 2-rack baking                               | 2 and 5       |

### Rack positions for 30" (76.2 cm) and 27" (68.6 cm) Convection and Non-Convection ovens

1-rack baking: 3

2-rack baking: 2 and 5

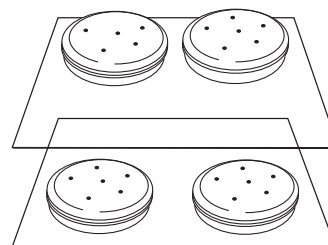
Most 2-rack baking in lower oven: 2 and 5

Roasting small cuts of meat and poultry: 2

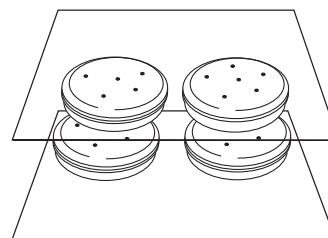
Roasting large cuts of meat and poultry: 1

### Rack positions and pan placement for layer cakes in 30" (76.2 cm) Convection and Non-Convection ovens

For best results when baking layer cakes on 2 racks, use racks 2 and 5. Place the cakes on the racks as shown.

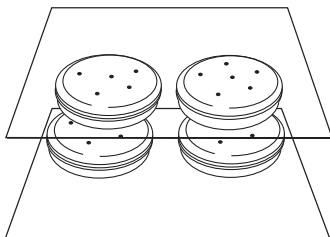


For best results when baking layer cakes on 2 racks, use racks 3 and 5. Place the cakes on the racks as shown.



## Rack positions and pan placement for layer cakes in 27" (68.6 cm) Convection and Non-Convection ovens

For best results when baking layer cakes on 2 racks, use racks 2 and 5. Place the cakes on the racks as shown.

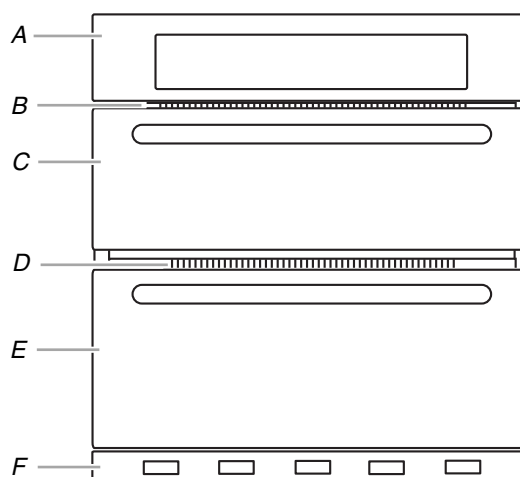


## Bakeware

The bakeware material affects cooking results. Follow manufacturer's recommendations and use the bakeware size recommended in the recipe. Use the following chart as a guide.

| BAKEWARE/<br>RESULTS                                                                                                                                 | RECOMMENDATIONS                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Light colored aluminum</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Light golden crusts</li><li>■ Even browning</li></ul>                          | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Use temperature and time recommended in recipe.</li></ul>                                                                                                                                                                 |
| <b>Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or nonstick finish</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Brown, crisp crusts</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>■ May need to reduce baking temperatures slightly.</li><li>■ Use suggested baking time.</li><li>■ For pies, breads and casseroles, use temperature recommended in recipe.</li><li>■ Place rack in center of oven.</li></ul> |
| <b>Insulated cookie sheets or baking pans</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Little or no bottom browning</li></ul>                         | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Place in the bottom third of oven.</li><li>■ May need to increase baking time.</li></ul>                                                                                                                                  |
| <b>Stainless steel</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Light, golden crusts</li><li>■ Uneven browning</li></ul>                              | <ul style="list-style-type: none"><li>■ May need to increase baking time.</li></ul>                                                                                                                                                                               |
| <b>Stoneware/Baking stone</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Crisp crusts</li></ul>                                                         | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Follow manufacturer's instructions.</li></ul>                                                                                                                                                                             |
| <b>Ovenproof glassware, ceramic glass or ceramic</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Brown, crisp crusts</li></ul>                           | <ul style="list-style-type: none"><li>■ May need to reduce baking temperatures slightly.</li></ul>                                                                                                                                                                |

## Oven Vent(s)



- A. Control panel  
B. Microwave oven vent  
C. Microwave oven  
D. Oven vent  
E. Lower oven  
F. Bottom vent

The oven vent(s) should not be blocked or covered since they allow the inlet of fresh air into the cooling system. Also, the bottom vent should not be blocked or covered since it allows the inlet of fresh air into the cooling system and the outlet of hot air from the cooling system. Blocking or covering vents will cause poor air circulation, affecting cooking, cleaning and cooling results.

## Baking

Before baking, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section.

### To Bake:

1. Press **BAKE**. "BAKE" and "Set temp or Press **START**" will scroll in the text area, and 350°F (177°C) will be displayed.
2. Press the Temp/Time keypad to enter the desired temperature. The temperature can be set from 170°F (77°C) to 550°F (288°C).
3. (Optional) If a Set Cooking Time is desired, press **COOK TIME**. Press the Temp/Time keypad to enter the desired cook time. "Press **START**" will scroll in the text area.
4. (Optional) If a Set Start Time is desired, press **DELAY START**. Press the Temp/Time keypad to enter the desired time to delay the beginning of the cooking cycle. "Press **START**" will scroll in the text area. If a cooking time was not set, the control will prompt you to Set Cooking Time. Set Cooking Time is mandatory when using the Set Start Time function.
5. After you press **START** the oven will preheat and it will sound a beep when the preheat is completed.
6. Place the food in the oven and close the oven door when preheat is completed.
7. Press **CANCEL** for the selected oven when finished.
8. Remove food from the oven.

### NOTES:

- The temperature may be changed at any time by pressing the Temp/Time keypad to enter the desired temperature and then pressing **START**. Changing the temperature once food is placed in the oven could affect the performance.
- You can set or change the cooking time at any time while the oven is cooking by pressing **COOK TIME**. At the end of the time set, the oven will turn off automatically, the end of cycle tone will sound and "Cooking Complete" will appear in the text area.

## Broiling

Broiling uses direct radiant heat to cook food. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.

- For best results, use a broiler pan and grid (not provided). It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.  
If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. See “Assistance or Service” section to order.
- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to avoid curling.
- Select 550°F (288°C) broil for most broiling. Select 450°F (232°C) broil for low-temperature broiling of longer cooking foods such as poultry to avoid over browning.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.
- Before broiling, position rack according to the Broiling Chart. Position food on grid in the broiler pan, then place it in the center of the oven rack. Close the oven door and set the control.
- After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.

### To Broil:

1. Place the food in the oven, preheating is not necessary.
2. Close the oven door.
3. Press BROIL for the desired oven. “BROIL” and “Set temp or Press START” will scroll in the text area, and “550°F” (288°C) is displayed.
4. Press the Temp/Time keypad to enter the desired broil temperature. The temperature can be set from 450°F (232°C) to 550°F (288°C).
5. Press START for the selected oven.  
“Broil” scrolls in the selected oven text area.  
**NOTE:** The broil temperature may be changed at any time by pressing the Time/Temp keypad to enter the desired temperature and then pressing START. Changing the temperature once food is placed in the oven could affect the cooking performance.
6. Press CANCEL for the selected oven when finished.
7. Remove food from the oven.

## BROILING CHART

For best results, follow the chart below. For diagram, see the “Positioning Racks and Bakeware” section.

A temperature setting of 550°F (288°C) is recommended for most foods. Fish fillets and bone-in chicken pieces are best using 450°F (232°C).

Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual foods and tastes. Preheat is not needed for broiling.

| FOOD                                                | Rack Position | COOK TIME (in minutes) |
|-----------------------------------------------------|---------------|------------------------|
| <b>Beef</b>                                         |               |                        |
| Steak 1" to 1¼" (2.5 cm to 3 cm) thick              |               |                        |
| medium-rare                                         | 5             | 10-17                  |
| medium                                              | 5             | 12-19                  |
| well-done                                           | 5             | 15-24                  |
| <b>Pork</b>                                         |               |                        |
| Pork chops 1" (2.5 cm) thick                        |               |                        |
| medium                                              | 5             | 16-24                  |
| <b>Lamb</b>                                         |               |                        |
| Lamb chop 1" (2.5 cm) thick                         |               |                        |
| medium-rare                                         | 5             | 10-12                  |
| medium                                              | 5             | 11-13                  |
| <b>Ground Meats</b>                                 |               |                        |
| Ground beef, pork or lamb patties* ¾" (2 cm) thick  |               |                        |
| well-done                                           | 5             | 15-18                  |
| <b>Chicken</b>                                      |               |                        |
| Chicken bone-in pieces (2" to 2½" [5 cm to 6.3 cm]) | 4             | 20-45                  |
| boneless pieces (4 oz [113 g])                      | 5             | 12-15                  |
| <b>Fish</b>                                         |               |                        |
| Fish ½" to ¾" (1.25 to 2 cm)                        |               |                        |
| thick steak                                         | 3 or 4        | 6-18                   |
| fillet                                              | 4             | 5-12                   |

\*Place up to 12 patties, equally spaced, on broiler grid. For beef to have a well seared exterior and rare interior, use rack 6. Side 1 should cook for approximately 3-4 minutes. Side 2 should cook for approximately 4-5 minutes.

Expect a moderate degree of smoke when broiling.

## Convection Cooking

(on some models)

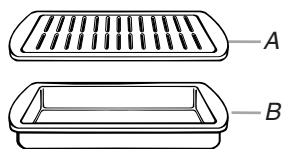
During convection cooking, the fan provides hot air circulation throughout the oven. The movement of heated air around the food can help to speed up cooking by penetrating the cooler outer surfaces. Food cooks more evenly, browning and crisping outer surfaces while sealing moisture inside.

During the Convection function, the ring element, bake and broil elements, and the fan operate to heat the oven cavity. If the oven door is opened during convection cooking or preheating, the fan turns off immediately and the element(s) will turn off after 30 seconds. Once the door is closed, the element(s) will turn back on.

**NOTE:** The convection fan may run in non-convection cycles during preheat.

- It is important not to cover foods so that surface areas remain exposed to the circulating air, allowing browning and crisping.
- Keep heat loss to a minimum by opening the oven door only when necessary.
- Choose cookie sheets without sides and roasting pans with lower sides to allow air to move freely around the food.
- Test baked goods for doneness a few minutes before the minimum cooking time with a method such as using a toothpick.
- Use a meat thermometer to determine the doneness of meats and poultry. Check the temperature of pork and poultry in 2 or 3 different places, including the thickest part.
- Before convection cooking, position the rack(s) according to the "Positioning Racks and Bakeware" section.
- When using more than one rack, position bakeware/cookware on the racks to allow movement of the fan circulated air around the food. See the "Positioning Racks and Bakeware" section.
- If the oven is full, extra cooking time may be needed.
- For optimal cooking results, do not cover food.
- When roasting poultry and meat, use a broiler pan and grid. It is not necessary to wait for the oven to preheat, unless it is recommended in the recipe.

To order a broiler pan, see the "Assistance or Service" section.



A. Broiler grid  
B. Broiler pan

### Convection Baking (on some models)

Use Convection Bake for single or multiple rack baking. When convection baking, reduce your recipe baking temperature by 25°F (15°C).

#### To Set Convection Bake:

1. Press CONVECT once. "CONVECT BAKE" and "Press Again or START" will scroll in the text area.
2. Press START. "CONVECT BAKE" and "Set Temp or Press START" will scroll in the text area, and 325°F (162°C) will be displayed.
3. Press the Temp/Time keypad to enter the desired temperature. The temperature can be set from 170°F (77°C) to 550°F (288°C).
4. (Optional) If a Set Cooking Time is desired, press COOK TIME. Press the Temp/Time keypad to enter the desired cook time. "Press START" will scroll in the text area.
5. (Optional) If a Set Start Time is desired, press DELAY START. Press the Temp/Time keypad to enter the desired time to delay the beginning of the cooking cycle. "Press START" will scroll in the text area. If a cooking time was not set, the control will prompt you to Set Cooking Time. Set Cooking Time is mandatory when using the Set Start Time function.
6. After you press START the oven will preheat and it will sound a beep when the preheat is done. There are two preheat modes on CONVECT BAKE function. Use Rapid Preheating when using a single rack only, use the Preheating when using multiple rack. It's possible to switch between "Rapid Preheating" and "Preheating" by pressing START during the preheating.
7. Place the food in the oven and close the oven door when preheat is completed.
8. Press CANCEL for the selected oven when finished.
9. Remove food from the oven.

#### NOTES:

- The temperature may be changed at any time by pressing the Temp/Time keypad to enter the desired temperature and then pressing START. Changing the temperature once food is placed in the oven could affect the cooking performance.
- You can set or change the cooking time at any time while the oven is cooking by pressing COOK TIME. At the end of the time set, the oven will turn off automatically, the end of cycle tone will sound and "Cooking Complete" will appear in the text area.

---

### Convection Broil (on some models)

---

When convection broiling, enter your normal broiling temperature. The oven door must be closed when using Convection Broil.

It is not necessary to preheat the oven for convection broil.

1. Place the food in the oven and close the oven door.
2. Press CONVECT twice. "CONVECT BROIL" and "Press Again or START" will scroll in the text area.
3. Press START. "CONVECT BROIL" and "Set Temp or Press START" will scroll in the text area, and 550°F (288°C) will be displayed.
4. Press the Temp/Time keypad to enter the desired temperature. The temperature can be set from 450°F (232°C) to 550°F (288°C).
5. After you press START, "CONVECT BROIL" will be displayed in the text area.
6. Press CANCEL for the selected oven when finished.
7. Remove food from the oven.

---

### Convection Roasting (on some models)

---

When convection roasting, enter your normal roasting temperature. The roasting time should be 15-30% less than that of conventional cooking.

It is not necessary to preheat the oven for convection roast.

1. Place the food in the oven and close the oven door.
2. Press CONVECT three times. "CONVECT ROAST" and "Press Again or START" will scroll in the text area.
3. Press START. "CONVECT ROAST" and "Set Temp or Press START" will scroll in the text area, and 350°F (177°C) will be displayed.
4. Press the Temp/Time keypad to enter the desired temperature. The temperature can be set from 170°F (77°C) to 550°F (288°C).
5. (Optional) If a Set Cooking Time is desired, press COOK TIME. Press the Temp/Time keypad to enter the desired cook time. "Press START" will scroll in the text area.
6. (Optional) If a Set Start Time is desired, press DELAY START. Press the Temp/Time keypad to enter the desired time to delay the beginning of the cooking cycle. "Press START" will scroll in the text area. If a cooking time was not set, the control will prompt you to Set Cooking Time. Set Cooking Time is mandatory when using the Set Start Time function.
7. After you press START the oven will display "CONVECT ROAST" while cooking.
8. Press CANCEL for the selected oven when finished.
9. Remove food from the oven.

#### NOTES:

- The temperature may be changed at any time by pressing the Temp/Time keypad to enter the desired temperature and then pressing START. Changing the temperature once food is placed in the oven could affect the cooking performance.
- You can set or change the cooking time at any time while the oven is cooking by pressing COOK TIME. At the end of the time set, the oven will turn off automatically, the end of cycle tone will sound and "Cooking Complete" will appear in the text area.

---

### Convection Recipe (on some models)

---

When using Convection Recipe, enter your normal cooking temperature. The oven door must be closed when using Convection Recipe.

It is not necessary to preheat the oven for convection recipe MEAT option.

1. For convection recipe MEAT only: Place the food in the oven and close the oven door.
2. Press CONVECT four times. "CONVECT RECIPE" and "Press Again or START" will scroll in the text area.
3. Press START.
4. Press CONVECT to cycle between MEAT, BAKED FOODS and OTHERS options. Press START to select one of the options.
5. "Set Temp and Press START" will scroll in the text area. Press the Temp/Time keypad to enter the desired temperature then Press START. The temperature can be set from 170°F (77°C) to 550°F (288°C).
6. "Set cooking time" will scroll in the text area. Press the Temp/Time keypad to enter the desired cook time. "Press START" will scroll in the text area. (Set Cooking Time is mandatory for convection recipe.)

**NOTE:** Preheating can cause overcooking. If preheat is required for the recipe, add 15 minutes to the cook time. Place food in the oven at appropriate time.

7. (Optional) If a Set Start Time is desired, press DELAY START. Press the Temp/Time keypad to enter the desired time to delay the beginning of the cooking cycle. "Press START" will scroll in the text area. If a cooking time was not set, the control will prompt you to Set Cooking Time. Set Cooking Time is mandatory when using the Set Start Time function.
8. For BAKED FOODS and OTHERS options only: The preheating will start, once the preheat finishes the unit will sound a beep. Place food in the oven and close the oven door.
9. At the end of the cooking time set, the oven will turn off automatically, the end of cycle tone will sound and "Cooking Complete" will appear in the text area. It's also possible to press CANCEL to finish the cycle.
10. Remove food from the oven.

## Keep Warm

### **WARNING**

#### **Food Poisoning Hazard**

**Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.**

**Doing so can result in food poisoning or sickness.**

**IMPORTANT:** Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. Food may be held up to 1 hour; however, breads and casseroles may become too dry if left in the oven during the Keep Warm function. For best results, cover food.

The Keep Warm feature allows hot cooked foods to stay at serving temperature.

#### **To Use:**

1. Press KEEP WARM.  
“KEEP WARM” and “Set Temp or Press START” will scroll in the text area, and 170°F (78°C) will be displayed.
2. Press the Temp/Time keypad to enter the desired temperature. The temperature can be set from 145°F (63°C) to 200°F (94°C).
3. Press START. “KEEP WARM” will appear in the selected oven text area, and the set temperature will be displayed.  
“KEEP WARM” and the temperature will be displayed while the Keep Warm setting is active or CANCEL is pressed for the selected oven.
4. Place food in the oven and close the door.
5. Press CANCEL for the selected oven when finished.
6. Remove food from the oven.

#### **To Cancel Keep Warm Feature:**

Press CANCEL for the oven that is in use. Remove food from oven.

**NOTE:** The temperature may be changed at any time by pressing the Temp/Time keypad to enter the desired temperature and then pressing START.

## Automatic Shutoff/Sabbath Mode

The oven control is set to automatically shut off the oven 12 hours after the oven is turned on. This feature can be turned off by using the Sabbath Mode.

- 12 Hour Shutoff Mode is disabled during an active Sabbath Mode.
- All tones and chimes are disabled during an active Sabbath Mode.
- Sabbath Mode can be activated only with the Bake function.
- Oven lights status will remain in the state they were in before entering into the active Sabbath Mode.
- Once in the active Sabbath Mode, the oven light will not respond to the Oven Light key or the door being opened.
- The Kitchen Timer is disabled during an active Sabbath Mode.

#### **To Enable Sabbath mode (one time only):**

1. Press SETTINGS 8 times. “SABBATH” and “OFF. Press (1) for ON” will appear in the display text area.
2. Press the Temp/Time “1” pad to change the Sabbath setting.
3. “ON Selected” will scroll in the text area. The Sabbath setting has been changed.

**NOTE:** A similar procedure can be done to return the Sabbath setting to OFF.

#### **To Activate an Enabled Sabbath Mode:**

Sabbath Mode can be activated at any time during an enabled Sabbath Mode.

1. With a timed or untimed Bake function started (see the “Baking” section for help starting Bake), press SETTINGS followed by 7 on the number pad. “Sabbath Bake” appears in the upper text area.

For a Timed Bake function, the time will also be displayed when the oven starts heating.

After 3 seconds, the display will continuously scroll “Sabbath Mode- On holidays to change temp press 0-9 and start. Press (1) for 170°F, Press (2) for 200°F Press (3) for 225°F Press (4) for 250°F Press (5) for 300°F Press (6) for 325°F Press (7) for 350°F Press (8) for 375°F Press (9) for 400°F Press 0 for 450°F.”

See the following chart.

| Temperature     | Number Pad | Temperature     | Number Pad |
|-----------------|------------|-----------------|------------|
| 170°F (76.7°C)  | 1          | 325°F (162.8°C) | 6          |
| 200°F (93.3°C)  | 2          | 350°F (176.7°C) | 7          |
| 225°F (107.2°C) | 3          | 375°F (190.6°C) | 8          |
| 250°F (121.1°C) | 4          | 400°F (204.4°C) | 9          |
| 300°F (148.9°C) | 5          | 450°F (232.2°C) | 0          |

#### **To Adjust Temperature (when Sabbath Mode is running in only one oven):**

1. Press the number pad for the desired temperature setting. See the chart in “To Activate an Enabled Sabbath Mode” in this section. No temperature will appear in the display.
2. Press and hold START longer than 1 second to set the temperature change.

#### **To Adjust Temperature (when Sabbath Mode is running in both ovens):**

1. Press BAKE for the desired oven.
2. Press the number pad for the desired temperature setting. See the chart in “To Activate an Enabled Sabbath Mode” in this section.
3. Press and hold START longer than 1 second to set the temperature change.

#### **To Deactivate an Enabled Sabbath Mode:**

Sabbath Mode can be deactivated at any time during an enabled Sabbath Mode.

1. Press SETTINGS, then 7 for 5 seconds to return to regular baking or press CANCEL UPPER or CANCEL LOWER to turn off the oven(s).

#### **If a Power Failure Occurs During Sabbath Mode**

If a power failure occurs during Sabbath Mode, the upper text area will display “Sabbath.” Press CANCEL UPPER or CANCEL LOWER to exit Sabbath Mode and return to the Automatic Shutoff Mode.

# OVEN CARE

## Self-Cleaning Cycle

### **WARNING**



#### **Burn Hazard**

**Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.**

**Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.**

**Failure to follow these instructions can result in burns.**

**IMPORTANT:** The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Self-clean the oven before it becomes heavily soiled. Heavy soil results in longer cleaning and more smoke.

Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle to help get rid of heat, odors, and smoke.

Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. Depending on your model, see “Oven Vent” or “Oven Vents” section.

Do not clean, rub, damage or move the oven door gasket. The door gasket is essential for a good seal.

Allow the oven to cool to room temperature before using Precise Clean. If the oven is above 170°F (77°C), “Oven Cooling” will appear in the display and the Self Clean cycle will not activate until it cools.

#### **Prepare Oven:**

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Remove oven racks to keep them shiny and easy to slide. See “General Cleaning” section for more information.
- Remove any foil from the oven because it may burn or melt, damaging the oven.
- Hand clean inside door edge and the 1½" (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket. This area does not get hot enough during self-cleaning to remove soil. Do not let water, cleaner, etc., enter slots on door frame. Use a damp cloth to clean this area.
- Wipe out any loose soil to reduce smoke and avoid damage. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting or faint white spots can result. This will not affect cooking performance.

#### **How the Cycle Works**

**IMPORTANT:** The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks and popping sounds.

The Self-Cleaning cycle uses very high temperatures, burning soil to a powdery ash.

The oven is preset for a 4 hour clean cycle. However, the time can be changed. Suggested clean times are 3 hours for light soil and between 4 hours and 5 hours for average to heavy soil.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. To avoid breaking the glass, do not apply a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.

The oven light will not work during the Self-Cleaning cycle.

On some models, the surface elements will not work during the Self-Cleaning cycle.

When the lock symbol shows in the display, the door cannot be opened. To avoid damage to the door, do not force the door open when the lock symbol is displayed.

If an oven door is left open, “Door Open Clean Canceled” will appear in the display and a signal will beep. Close the oven door and press SELF CLEAN.

**NOTE:** Only one oven can use the Self-Clean cycle at a time. A 24-hour wait is recommended before the next Self Clean.

#### **To Self-Clean:**

2. Close the oven door.
3. Press SELF CLEAN. “REMOVE RACKS” will scroll in the selected oven text area.
4. Press the Temp/Time keypad to adjust the clean time. The time can be set from 3 to 5 hours.
5. Press START.

After the door is locked, “Precise CLEAN” will scroll in the selected text area until the clean cycle is finished.

#### **When the self-clean cycle ends:**

“CLN COMPLETE” will scroll in the selected oven text area.

“OVEN COOLING” will scroll in the display until the oven temperature falls below 500°F (260°C).

“UNLOCKING” will be displayed until the oven door unlocks and the lock icon turns off.

---

## General Cleaning

**IMPORTANT:** Before cleaning, make sure all controls are off and the oven is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

---

### STAINLESS STEEL (on some models)

---

To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Cleaner, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

#### Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damage.

- Liquid detergent or all-purpose cleaner:  
Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Vinegar for hard water spots.

---

### OVEN DOOR EXTERIOR

---

#### Cleaning Method:

- Glass cleaner and a soft cloth or sponge:  
Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

---

### OVEN DOOR INTERIOR

---

#### Cleaning Method:

- Self-Clean cycle:  
For optimal door cleaning result, wipe away any deposits with a damp sponge before running cycle.

---

### CONTROL PANEL

---

Activate the Control Lock to avoid touch screen activation during cleaning. See “Control Lock” section.

To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

#### Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:  
Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

---

### OVEN CAVITY

---

Do not use oven cleaners.

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain and staining, etching, pitting or faint white spots can result.

#### Cleaning Method:

- Self-Clean cycle:  
See “Self-Cleaning Cycle” section first.

---

### OVEN RACKS

---

#### Cleaning Method:

- Self-Clean cycle:  
See “Self-Cleaning Cycle” section first. Remove racks, or they will discolor and become difficult to slide. If this happens, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.
- Steel-wool pad

---

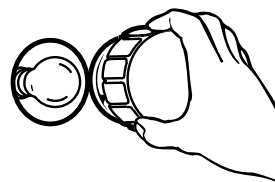
## Oven Light

The oven’s light is a standard 25-watt appliance bulb.

Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are off.

#### To Replace:

1. Disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.



3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb, then bulb cover by turning clockwise.
5. Reconnect power.

---

## Oven Door

#### IMPORTANT:

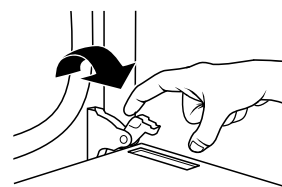
To avoid oven door glass breakage:

- Do not close the oven door if the racks are not fully inserted into the oven cavity or when bakeware extends past the front edge of an oven rack.
- Do not set objects on the glass surface of the oven door.
- Do not hit glass surfaces with bakeware or other objects.
- Do not wipe down glass surfaces until the oven has completely cooled.

For normal oven use, it is not suggested to remove the oven door. However, if removal is necessary, make sure the oven is off and cool. Then, follow these instructions. The oven door is heavy.

#### To Remove:

1. Open oven door all the way.
2. Flip up the hinge latch on each side.



3. Close the oven door as far as it will shut.
4. Lift the oven door while holding both sides.

Continue to push the oven door closed and pull it away from the oven door frame.



### To Replace:

1. Insert both hanger arms into the door.



2. Open the oven door.  
You should hear a “click” as the door is set into place.
3. Move the hinge levers back to the locked position. Check that the door is free to open and close. If it is not, repeat the removal and installation procedures.

---

## TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

---

### Nothing will operate

- **Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?**  
Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.

---

### Oven will not operate

- **Is the electronic oven control set correctly?**  
See “Electronic Oven Controls” section.
- **On some models, is the oven control lockout set?**  
See “Control Lockout” section.

---

### Oven temperature too high or too low

- **Does the oven temperature calibration need adjustment?**  
See “Oven Temperature Control” section.
- **On some models, does the cooling fan run during BAKE, BROIL or CLEAN?**  
It is normal for the fan to automatically run when the oven is in use. This helps cool the electronic control.

---

### Oven indicator lights flash

- **Do the oven indicator lights flash?**  
See the “Display” and/or the “Oven Lights” section. If the indicator light(s) keeps flashing, call for service. See “Assistance or Service” section.

---

### Display shows messages

- **Is the display showing a flashing time?**  
There has been a power failure. Clear the display. See “Display(s)” section. On some models, reset the clock, if needed. See “Clock” section.
- **Is the display showing a letter followed by a number?**  
Press the cancel keypad to clear the display. See “Display(s)” section. If it reappears, call for service. See “Assistance or Service” section.

---

### Self-Cleaning cycle will not operate

- **Is the oven door open?**  
Close the oven door all the way.
- **Has the function been entered?**  
See “Self-Cleaning Cycle” section.
- **On some models, has a delay start Self-Clean cycle been set?**  
See “Self-Cleaning Cycle” section.

---

### Oven cooking results not what expected

- **Is the proper temperature set?**  
Double-check the recipe in a reliable cookbook.
- **Is the proper oven temperature calibration set?**  
See “Oven Temperature Control” section.
- **Was the oven preheated?**  
See “Baking” section.
- **Is the proper bakeware being used?**  
See “Bakeware” section.
- **Are the racks positioned properly?**  
See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?**  
See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?**  
Check that batter is level in the pan.
- **Is the proper length of time being used?**  
Adjust cooking time.
- **Has the oven door been opened while cooking?**  
Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
- **Are baked items too brown on the bottom?**  
Move rack to higher position in the oven.
- **Are pie crust edges browning early?**  
Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

---

## ASSISTANCE OR SERVICE

---

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

### If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only factory specified parts. Factory specified parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new MAYTAG® appliance.

To locate factory specified parts in your area, call the following customer assistance telephone number or your nearest designated service center.

---

### In the U.S.A.

Call the Maytag Customer eXperience Center toll free: **1-800-688-9900**, or visit our website at **www.maytag.com**.

#### Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. Maytag® designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

To locate the Maytag® designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

### For further assistance

If you need further assistance, you can write to Maytag® appliances with any questions or concerns at:

Maytag Brand Home Appliances  
Customer eXperience Center  
553 Benson Road  
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

---

### Accessories

To order accessories in the U.S.A., visit our webpage **www.maytag.com** or call **1-800-688-9900**

In Canada, visit our webpage **www.maytag.ca** or call **1-800-807-6777**

#### Porcelain Broiler Pan and Grid

Order Part Number 4396923

#### Premium Broiler Pan and Roasting Rack

Order Part Number W10123240  
[www.maytag.com/broilerpan](http://www.maytag.com/broilerpan)

#### affresh® Stainless Steel Cleaner

(stainless steel models)  
Order Part Number W10355016

#### affresh® Kitchen and Appliance Cleaner

Order Part Number W10355010

#### Microwave Steamer

Order Part Number 8205262RB

---

### In Canada

Call the Whirlpool Canada LP Customer eXperience Centre toll free **1-800-807-6777** or visit our website at **www.maytag.ca**.

#### Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. Maytag® appliances designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

### For further assistance

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Canada LP with any questions or concerns at:

Whirlpool Canada LP  
Customer eXperience Centre  
200 - 6750 Century Ave  
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

# MAYTAG® MAJOR APPLIANCE LIMITED WARRANTY

ATTACH YOUR RECEIPT HERE. PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO OBTAIN WARRANTY SERVICE.

Please have the following information available when you call the Customer eXperience Center:

- Name, address and telephone number
- Model number and serial number
- A clear, detailed description of the problem
- Proof of purchase including dealer or retailer name and address

## IF YOU NEED SERVICE:

1. Before contacting us to arrange service, please determine whether your product requires repair. Some questions can be addressed without service. Please take a few minutes to review the Troubleshooting or Problem Solver section of the Use and Care Guide, scan the QR code on the right to access additional resources, or visit [https://www.maytag.com/product\\_help](https://www.maytag.com/product_help).
2. All warranty service is provided exclusively by our authorized Maytag Service Providers. In the U.S. and Canada, direct all requests for warranty service to:

**Maytag Customer eXperience Center**

**In the U.S.A., call 1-800-688-9900. In Canada, call 1-800-807-6777.**

If outside the 50 United States or Canada, contact your authorized Maytag dealer to determine whether another warranty applies.



[https://www.maytag.com/  
product\\_help](https://www.maytag.com/product_help)

## ONE YEAR LIMITED WARRANTY

### WHAT IS COVERED

For one year from the date of purchase, when this major appliance is installed, operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Maytag brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Maytag") will pay for Factory Specified Replacement Parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship that existed when this major appliance was purchased, or at its sole discretion replace the product. In the event of product replacement, your appliance will be warranted for the remaining term of the original unit's warranty period.

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. Service must be provided by a Maytag designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. This limited warranty is effective from the date of original consumer purchase. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

### WHAT IS NOT COVERED

1. Commercial, non-residential, multiple-family use, or use inconsistent with published user, operator or installation instructions.
2. In-home instruction on how to use your product.
3. Service to correct improper product maintenance or installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes or correction of household electrical or plumbing (i.e. house wiring, fuses or water inlet hoses).
4. Consumable parts (i.e. light bulbs, batteries, air or water filters, preservation solutions, etc.).
5. Conversion of products from natural gas or L.P. gas.
6. Damage from accident, misuse, abuse, fire, floods, acts of God or use with products not approved by Maytag.
7. Repairs to parts or systems to correct product damage or defects caused by unauthorized service, alteration or modification of the appliance.
8. Cosmetic damage including scratches, dents, chips, and other damage to the appliance finishes unless such damage results from defects in materials and workmanship and is reported to Maytag within 30 days.
9. Discoloration, rust or oxidation of surfaces resulting from caustic or corrosive environments including but not limited to high salt concentrations, high moisture or humidity or exposure to chemicals.
10. Food or medicine loss due to product failure.
11. Pick-up or delivery. This product is intended for in-home repair.
12. Travel or transportation expenses for service in remote locations where an authorized Maytag servicer is not available.
13. Removal or reinstallation of inaccessible appliances or built-in fixtures (i.e. trim, decorative panels, flooring, cabinetry, islands, countertops, drywall, etc.) that interfere with servicing, removal or replacement of the product.
14. Service or parts for appliances with original model/serial numbers removed, altered or not easily determined.

**The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.**

## DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR IMPLIED WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

## DISCLAIMER OF REPRESENTATIONS OUTSIDE OF WARRANTY

Maytag makes no representations about the quality, durability, or need for service or repair of this major appliance other than the representations contained in this warranty. If you want a longer or more comprehensive warranty than the limited warranty that comes with this major appliance, you should ask Maytag or your retailer about buying an extended warranty.

## LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. MAYTAG SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so these limitations and exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

---

## Notes

# SÉCURITÉ DU FOUR

## Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

**⚠ DANGER**

**Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

**⚠ AVERTISSEMENT**

**Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

## IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

**AVERTISSEMENT :** Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles ou de dommages lors de l'utilisation du four, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

- Installation appropriée – S'assurer que le four est convenablement installé et relié à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser le four pour chauffer ou réchauffer une pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où le four est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque du four.
- Porter des vêtements appropriés – Les vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation du four.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce du four si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Éteuffer le feu ou les flammes ou utiliser des extincteurs polyvalents à produits chimiques secs ou un extincteur à mousse.
- Utiliser seulement des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remplacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.

- Ne jamais obstruer les ouvertures des événements.
- Placement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four à l'endroit désiré, lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne pas laisser des mitaines de four toucher l'élément chauffant dans le four.
- Remisage dans le four – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures de four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces du four peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et la surface près de ces ouvertures, les portes du four et les hublots des portes du four.

### Fours autonettoyants :

- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser les produits commerciaux de nettoyage de four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four, enlever la lèchefrite et sa grille et les autres ustensiles.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

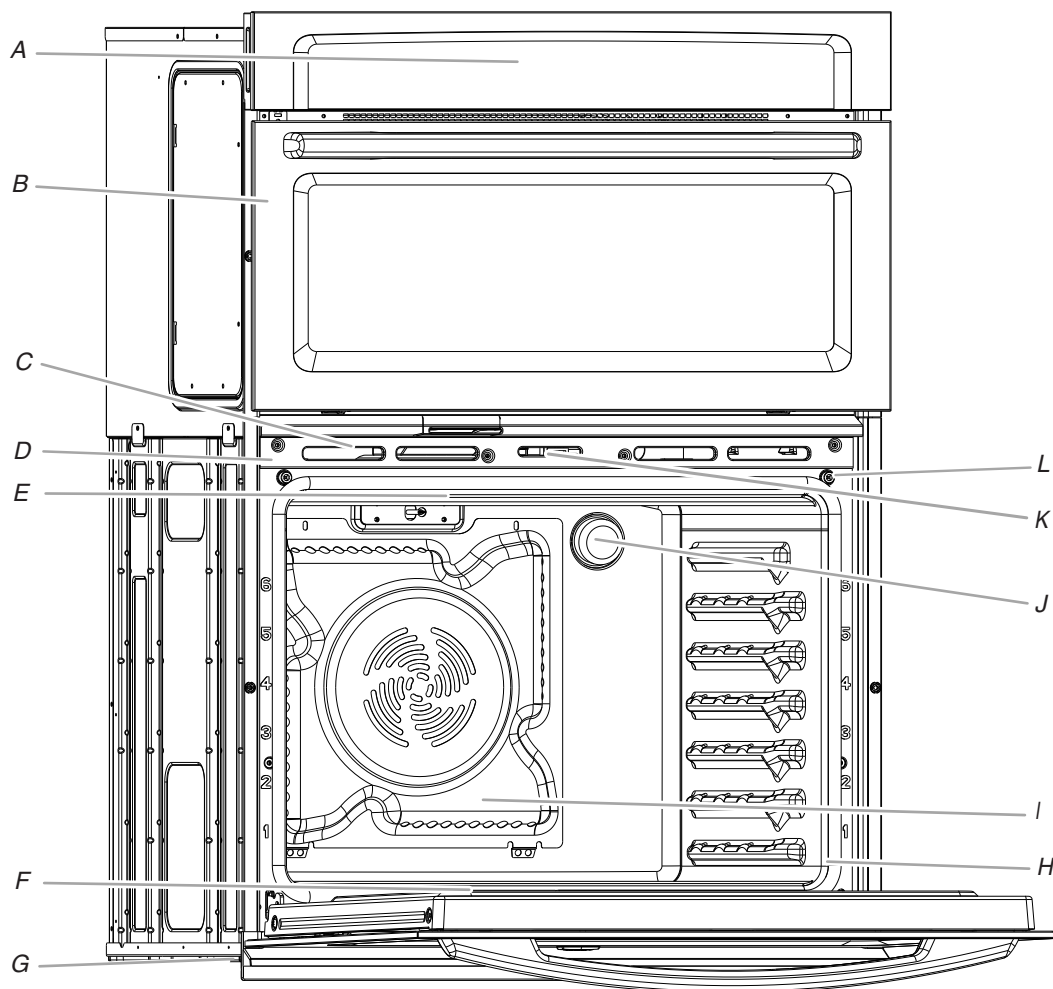
Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

# PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre différents modèles. Le four que vous avez acheté peut comporter tous les articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.



- A. Commande électronique du four
- B. Four à micro-ondes supérieur
- C. Évent du four
- D. Plaque signalétique  
(située sur l'évent central sous le  
tableau de commande)
- E. Élément de cuisson au gril
- F. Élément de cuisson au four non visible

- G. Évent inférieur
- H. Joint d'étanchéité
- I. Ventilateur et élément de convection  
(sur certains modèles)
- J. Lampes du four (côté gauche non visible)
- K. Loquet de verrouillage de la porte du four
- L. Commutateur d'éclairage du four

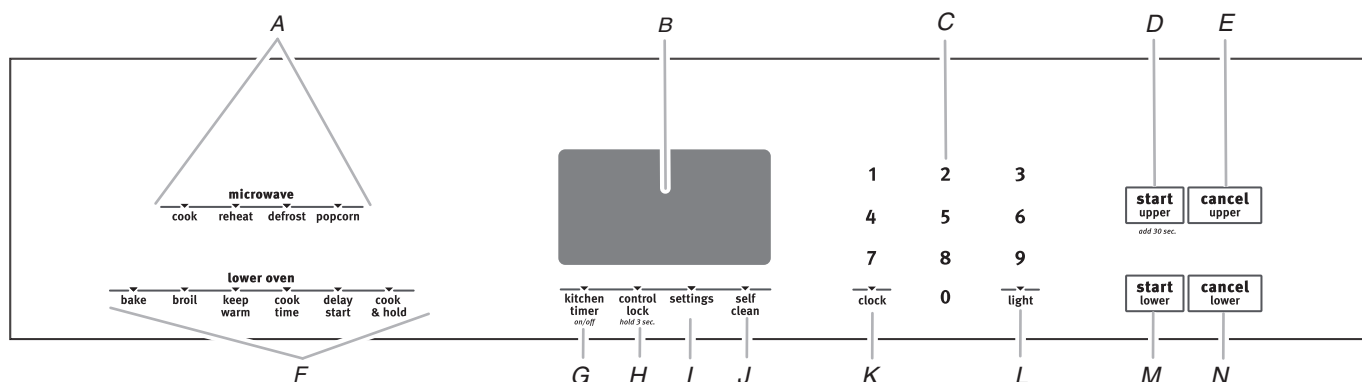
**Pièces et caractéristiques non  
illustrées**  
Grilles du four

# COMMANDES ÉLECTRONIQUES DU FOUR

Ce manuel couvre différents modèles. Le four que vous avez acheté peut comporter tous les articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. Les emplacements et aspects des articles illustrés ci-dessous peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.

Les commandes du four sont accessibles à partir de son tableau de commande.

## Tableau de commande



A. Réglages du four à micro-ondes  
B. Affichage électronique  
C. Touche température/durée  
D. Mise en marche du four supérieur  
E. Annulation du four supérieur

F. Réglages du four inférieur  
G. Minuterie  
H. Verrouillage des commandes  
I. Réglages  
J. Autonettoyage

K. Horloge  
L. Lampe du four  
M. Mise en marche du four inférieur  
N. Annulation du four inférieur

## Affichage

Lors de la mise sous tension initiale du four ou si une panne de courant se produit, "12:00" apparaît sur l'affichage. Voir la section "Horloge" pour régler l'heure.

Lorsque le four n'est pas en marche, l'afficheur indique l'heure.

## Annulation

Les touches Cancel (annulation) arrêtent toutes les fonctions à l'exception de la minuterie et du verrouillage des commandes.

## Lampes du four

Alors que les portes des fours sont fermées, appuyer sur LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre les lampes. Les deux lampes du four s'allument à l'ouverture de l'une des portes. Les lampes de fours ne s'allument pas durant le programme d'autonettoyage.

## Horloge

### Réglage de l'horloge :

Avant de procéder au réglage, s'assurer que le(s) four(s) et la minuterie sont désactivés.

1. Appuyer sur CLOCK (horloge); "HORLOGE" apparaît dans la zone de texte.
2. Appuyer sur la touche Temp/Time (température/durée) pour entrer l'heure souhaitée. La zone texte change et "Appuyer sur START" s'affiche.
3. Appuyer sur START (mise en marche). "Heure réglée" apparaît dans la zone de texte. Lorsque l'affichage disparaît, cela signifie que la durée est réglée.

## Minuterie

La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 9 heures et 59 minutes et le compte à rebours de la durée réglée commence. La minuterie ne met pas en marche et n'arrête pas le four.

### Réglage :

1. Appuyer sur KITCHEN TIMER (réglage/arrêt de la minuterie). "Régler MINUT" défile dans la zone d'affichage texte et l'horloge affiche "--:--".
2. Appuyer sur la touche Temp/Time (température/durée) pour entrer la minuterie souhaitée. "Appuy. sur MINUT." défile dans la zone d'affichage texte.

1. Appuyer sur KITCHEN TIMER (réglage/arrêt de la minuterie) pour mettre la minuterie en marche. Le compte à rebours démarre et "MINUT. dém" défile dans la zone d'affichage texte. La dernière minute du compte à rebours de la minuterie s'affiche en secondes.

Lorsque la durée réglée est écoulée, 4 bips sonores retentissent et "MINUT. fin" s'affiche.

2. Appuyer sur KITCHEN TIMER pour effacer l'affichage.

**REMARQUE :** Un bip sonore de rappel retentit jusqu'à ce qu'on annule la minuterie.

### Annulation :

Appuyer sur KITCHEN TIMER (réglage/arrêt de la minuterie).

## Réglages

### Fahrenheit et Celsius

La température est préréglée à l'usine pour un affichage en degrés Fahrenheit, mais on peut le permuter en degrés Celsius.

1. Appuyer 1 fois sur SETTINGS (réglages). "UNITÉ TEMP" et "FAHRENHEIT. Appuyer sur 1 pour Celsius" apparaît dans la zone d'affichage texte.
2. Appuyer sur la touche "1" de Temp/Time (température/durée) pour modifier l'unité de température.
3. "CELSIUS Sélectionné" défile dans la zone de texte. Les unités de température ont été modifiées.

**REMARQUE :** Une procédure similaire peut être effectuée pour revenir en unités de température Fahrenheit.

### Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

#### Fonctions basiques

##### Un seul signal sonore

- Appui sur une touche valide
- Fonction entrée
- Four préchauffé

##### Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

##### Quatre signaux sonores

- Fin de programme
- Fin de minuterie de cuisine

#### Ajustement de son - Marche ou arrêt

Le son du four est préréglé à l'usine sur Marche mais peut être modifié et réglé à Arrêt.

1. Appuyer 2 fois sur SETTINGS (réglages). "SON" et "ON. Appuyer sur 1 pour Off" apparaît dans la zone d'affichage texte.
2. Appuyer sur la touche "1" de Temp/Time (température/durée) pour modifier le réglage du son.
3. "OFF Sélectionné" défile dans la zone de texte. Le réglage du son est désormais modifié.

**REMARQUE :** Une procédure similaire peut être effectuée pour réactiver le réglage du son.

#### Ajuster le volume sonore

Le volume sonore du four est préréglé à l'usine sur Élevé mais peut être modifié et réglé à Faible.

1. Appuyer 3 fois sur SETTINGS (réglages). "VOLUME SON" et "ÉLEVÉ. Appuyer sur 1 pour Bas" apparaît dans la zone d'affichage texte.
2. Appuyer sur la touche "1" de Temp/Time (température/durée) pour modifier le réglage du volume sonore.
3. "BAS sélectionné" défile dans la zone de texte. Le réglage du volume son est désormais modifié.

**REMARQUE :** Une procédure similaire peut être effectuée pour ramener le réglage du volume sonore à Élevé.

#### Réglage du signal de fin - Marche ou arrêt

Le signal de fin est préréglé à l'usine sur Marche mais peut être modifié et réglé à Arrêt.

1. Appuyer 4 fois sur SETTINGS (réglages). "SIGNAL FIN" et "ON. Appuyer sur 1 pour OFF" apparaît dans la zone d'affichage texte.
2. Appuyer sur la touche "1" de Temp/Time (température/durée) pour modifier le réglage du signal sonore de fin.
3. "OFF Sélectionné" défile dans la zone de texte. Le réglage du signal sonore de fin est désormais modifié.

**REMARQUE :** Une procédure similaire peut être effectuée pour réactiver le réglage du signal sonore de fin.

#### Réglage du son de pression sur les touches - Marche ou arrêt

Le son de pression sur les touches est préréglé à l'usine sur Marche mais peut être modifié et réglé à Arrêt.

1. Appuyer 5 fois sur SETTINGS (réglages). "TOUCHES SON" et "ON. Appuyer sur 1 pour Off" apparaît dans la zone d'affichage texte.
2. Appuyer sur la touche "1" de Temp/Time (température/durée) pour modifier le réglage du son des touches.
3. "OFF Sélectionné" défile dans la zone de texte. Le réglage du son des touches est désormais modifié.

**REMARQUE :** Une procédure similaire peut être effectuée pour réactiver le réglage du son de touche.

#### Réglage du signal de rappel - Marche ou arrêt

Le signal de rappel est préréglé à l'usine sur Marche mais peut être modifié et réglé à Arrêt.

1. Appuyer 6 fois sur SETTINGS (réglages). "SIGNAL RAPPEL" et "ON. Appuyer sur 1 pour Off" apparaît dans la zone d'affichage texte.
2. Appuyer sur la touche "1" de Temp/Time (température/durée) pour modifier le réglage du signal sonore de rappel.
3. "OFF Sélectionné" défile dans la zone de texte. Le réglage du signal sonore de rappel est désormais modifié.

**REMARQUE :** Une procédure similaire peut être effectuée pour réactiver le réglage du signal sonore de rappel.

### 12/24 Heures

L'horloge peut être réglée pour afficher l'heure selon un format de 12 heures ou de 24 heures. L'horloge est réglée à l'usine sur un format de 12 heures.

#### Pour faire passer l'horloge au format de 24 heures :

1. Appuyer 7 fois sur SETTINGS (réglages). "12/24 HEURES" et "12 HR. Appuyer sur 1 pour 24 Hr" apparaît dans la zone d'affichage texte.
2. Appuyer sur la touche "1" de Temp/Time (température/durée) pour modifier le réglage 12/24 heures.
3. "24HR Sélectionné" défile dans la zone de texte. Le réglage 12/24 heures est désormais modifié.

**REMARQUE :** Une procédure similaire peut être effectuée pour faire passer le réglage 12/24 heures à 12HR.

## Mode Sabbat

Le mode Sabbat est utilisé pour configurer le système du four de façon à ce que certaines caractéristiques et certains modes soient désactivés ou supprimés. En activant le mode Sabbat, le four se conforme aux critères du Sabbat juif Star-K.

Le four est préréglé à l'usine avec le mode Sabbat désactivé.

### Activation du mode Sabbat :

1. Appuyer 8 fois sur SETTINGS (réglages). "SABBAT" et "OFF. Appuyer sur 1 pour ON" apparaît dans la zone d'affichage texte.
2. Appuyer sur la touche "1" de Temp/Time (température/durée) pour modifier le réglage de Sabbat.
3. "ON Sélectionné" défile dans la zone de texte. Le réglage du mode Sabbat est désormais modifié.

**REMARQUE :** Une procédure similaire peut être effectuée pour désactiver à nouveau le réglage de Sabbat.

## Arrêt automatique au bout de 12 heures

Le module de commande du four est réglé pour s'éteindre automatiquement 12 heures après l'allumage du four. Ceci ne perturbera aucune fonction de cuisson minutée ou différée.

### Pour annuler l'arrêt automatique au bout de 12 heures :

1. Appuyer 9 fois sur SETTINGS (réglages). "ARRÊT AUTO 12H" et "ON. Appuyer sur 1 pour Off" apparaît dans la zone d'affichage texte.
2. Appuyer sur la touche "1" de Temp/Time (température/durée) pour modifier le réglage d'arrêt automatique au bout de 12 heures.
3. "OFF Sélectionné" défile dans la zone de texte. Le réglage d'arrêt automatique au bout de 12 heures est désormais modifié.

**REMARQUE :** Une procédure similaire peut être effectuée pour réactiver le réglage d'arrêt automatique au bout de 12 heures.

## Langue

La langue est préréglée à l'usine à l'anglais, mais elle peut être changée vers le français ou l'espagnol.

### Pour changer la langue vers le français :

1. Appuyer 10 fois sur SETTINGS (réglages). "LANGUE" et "ENGLISH. Appuyez sur 1 pour FRANÇAIS" apparaît dans la zone d'affichage texte.
2. Appuyer sur la touche "1" de Temp/Time (température/durée) pour modifier la langue.
3. "FRANÇAIS Sélectionné" défile dans la zone de texte. La langue est désormais modifiée.

**REMARQUE :** Une procédure similaire peut être effectuée pour ramener la langue à l'anglais.

## Mode de démonstration

Le mode de démonstration est réservé aux démonstrations sur les produits en rayon. Il doit être arrêté pour que l'appareil fonctionne correctement. Si le mode de démonstration est activé, le four ne chauffera pas.

### Pour désactiver le mode de démonstration :

1. Appuyer 11 fois sur SETTINGS (réglages). "Mode démo" et "ON. Appuyer sur 1 pour Off" apparaît dans la zone d'affichage texte.
2. Appuyer sur la touche numérique "1" pour faire passer le réglage du mode de démonstration à Arrêt.
3. "OFF Sélectionné" défile dans la zone de texte. Le mode de démonstration a été désactivé.

**REMARQUE :** Une procédure similaire peut être effectuée pour réactiver le réglage du mode de démonstration.

## Commande de la température du four

Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre four précédent, c'est pourquoi le calibrage de la température peut être ajusté. Elle peut être modifiée en degrés Fahrenheit ou Celsius.

Le réglage de température s'applique au four inférieur.

Un signe moins signifie que le four sera plus froid du nombre de degrés affiché. L'absence de signe moins signifie que le four sera plus chaud du nombre de degrés affiché. Utiliser le tableau suivant comme guide.

| AJUSTEMENT EN °F<br>(AJUSTEMENT EN °C) | CUIT LES ALIMENTS   |
|----------------------------------------|---------------------|
| 10°F (6°C)                             | ...un peu plus      |
| 20°F (12°C)                            | ...modérément plus  |
| 30°F (18°C)                            | ...beaucoup plus    |
| -10°F (-6°C)                           | ...un peu moins     |
| -20°F (-12°C)                          | ...modérément moins |
| -30°F (-18°C)                          | ...beaucoup moins   |

### Ajustement du calibrage de la température du four :

1. Appuyer 12 fois sur SETTINGS (réglages). "CALIBRAGE FOUR. Appuyer sur START" apparaît dans la zone de texte.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour calibrer le four. "Entrer le décalage : Appuyer sur 1 pour augmenter, 2 pour diminuer" apparaît dans la zone de texte.
3. Appuyer sur la touche "1" de Temp/Time (température/durée) pour augmenter la température ou sur la touche "2" de Temp/Time (température/durée) pour la diminuer par tranches de 5°F (3°C). L'ajustement peut être réglé entre 30°F (18°C) et -30°F (-18°C).
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour sauvegarder le réglage et quitter le menu de calibrage de la température.

## Verrouillage des commandes

Le module de commande peut être verrouillé pour éviter l'utilisation involontaire du four.

L'heure reste affichée lorsque le module de commande est verrouillé.

### Verrouillage des commandes :

Appuyer sur CONTROL LOCK (verrouillage des commandes) pendant 3 secondes ou jusqu'à ce que "COMMANDE VERROUILLÉE" défile sur l'affichage.

### Pour déverrouiller les commandes :

Appuyer sur CONTROL LOCK (verrouillage des commandes) pendant 3 secondes ou jusqu'à ce que "COMMANDE DÉVERROUILLÉE" défile sur l'affichage.

# UTILISATION DU FOUR

Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois, ou lorsqu'il est très sale.

**IMPORTANT :** La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations de fumée. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

## Papier d'aluminium

**IMPORTANT :** Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond du four avec du papier d'aluminium, un revêtement ou des ustensiles de cuisson quelconques.

- Pour assurer une bonne circulation de l'air et des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir la grille entière de papier d'aluminium.
- Pour récupérer les débordements, placer une feuille d'aluminium sur la grille sur laquelle se trouve le plat. Veiller à ce qu'elle dépasse d'au moins 1/2" (1,3 cm) tout autour du plat et relever les bords.

## Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

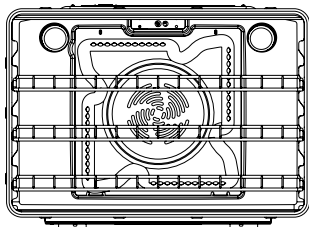
**IMPORTANT :** Afin d'éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson directement sur la porte ou sur le fond du four.

### Grilles

- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas installer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont d'aplomb.

### Pour enlever les grilles de four :

Grilles plates : Tirer la grille jusqu'à la butée d'arrêt, soulever le rebord avant et la tirer pour l'extraire.



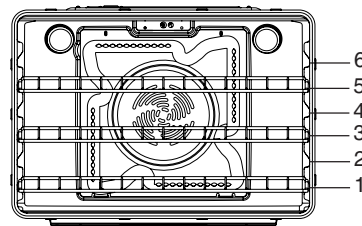
### Pour replacer les grilles de four :

Placer la grille sur le support de grille dans le four. Incliner légèrement le bord avant et faire de nouveau glisser la grille vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle arrive à la butée d'arrêt. Abaisser l'avant et la faire de nouveau glisser dans le four.

## Cuisson par convection (sur certains modèles)

| FONCTION                                             | NOMBRE DE GRILLES UTILISÉES | POSITION(S) DE LA GRILLE |
|------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| Cuisson au four par convection                       | 3                           | 1, 3 et 5                |
| Cuisson au four par convection                       | 2                           | 2 et 5                   |
| Cuisson au four par convection                       | 1                           | 3                        |
| Rôtissage par convection (petits morceaux de viande) | 1                           | 2                        |
| Rôtissage par convection (gros morceaux de viande)   | 1                           | 1                        |

## Positions de la grille du four



## Cuisson traditionnelle

| ALIMENT                                                  | POSITION DE LA GRILLE |
|----------------------------------------------------------|-----------------------|
| Rôtis et dindes de grosse taille                         | 1                     |
| Petits morceaux de viande et de volaille                 | 2                     |
| Biscuits, muffins, gâteaux, cuisson au four sur 1 grille | 3                     |
| La plupart des cuissons au four sur 2 grilles            | 2 et 5                |

## Positions des grilles pour fours avec ou sans convection de 30" (76,2 cm) et 27" (68,6 cm)

Cuisson au four sur 1 grille : 3

Cuisson au four sur 2 grilles : 2 et 5

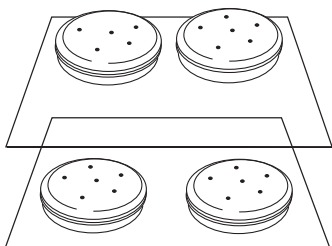
La plupart des cuissons au four sur 2 grilles : 2 et 5

Rôtissage de petits morceaux de viande et de volaille : 2

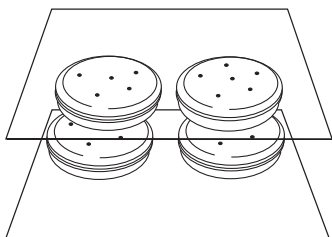
Rôtissage de gros morceaux de viande et de volaille : 1

### Positions des grilles et plats pour les gâteaux à étages pour fours avec ou sans convection de 30" (76,2 cm)

Pour des résultats optimaux lors de cuisson au four par convection de gâteaux à étages sur 2 grilles, utiliser les grilles 2 et 5. Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'illustré.

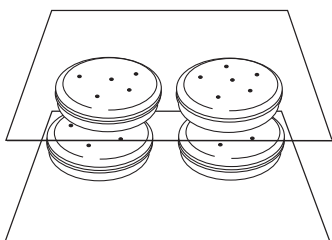


Pour des résultats optimaux lors de cuisson au four par convection de gâteaux à étages sur 2 grilles, utiliser les grilles 3 et 5. Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'illustré.



### Positions des grilles et plats pour les gâteaux à étages pour fours avec ou sans convection de 27" (68,6 cm)

Pour des résultats optimaux lors de cuisson au four par convection de gâteaux à étages sur 2 grilles, utiliser les grilles 2 et 5. Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'illustré.

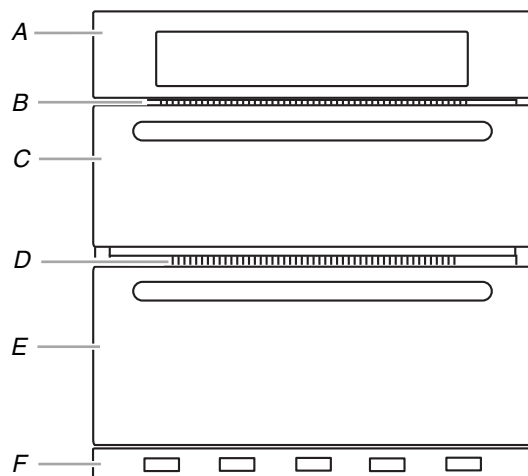


## Ustensiles de cuisson au four

Le matériau des ustensiles de cuisson au four affecte les résultats de cuisson. Suivre les recommandations du fabricant et utiliser le format d'ustensiles recommandé dans la recette. Se servir du tableau suivant comme guide.

| USTENSILES DE CUISSON AU FOUR/RÉSULTATS                                                                                                                                                  | RECOMMANDATIONS                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Aluminium légèrement coloré</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Croûtes dorées, légères</li><li>■ Brunissage uniforme</li></ul>                                               | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.</li></ul>                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson au four avec fini foncé, terne et/ou antiadhésif</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Croûtes brunes, croustillantes</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Peut nécessiter de réduire légèrement les températures de cuisson.</li><li>■ Utiliser la durée de cuisson suggérée.</li><li>■ Pour les tartes, pains et mets en sauce, utiliser la température recommandée dans la recette.</li><li>■ Placer la grille au centre du four.</li></ul> |
| <b>Tôles à biscuits ou moules à cuisson à isolation thermique</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Brunissage faible ou non existant à la base</li></ul>                          | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Placer à la troisième position au bas du four.</li><li>■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.</li></ul>                                                                                                                                                                 |
| <b>Acier inoxydable</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Croûtes dorées, légères</li><li>■ Brunissage inégal</li></ul>                                                            | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Plats en grès/Pierre de cuisson</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Croûtes croustillantes</li></ul>                                                                          | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Suivre les instructions du fabricant.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Plats en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Croûtes brunes, croustillantes</li></ul>                                       | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Peut nécessiter de réduire légèrement la température de cuisson.</li></ul>                                                                                                                                                                                                          |

## Évent(s) du four



A. Tableau de commande

B. Évent du four à micro-ondes

C. Four à micro-ondes

D. Évent du four

E. Four inférieur

F. Évent du bas

L'évent/les événements du four ne doit/doivent être ni obstrué(s) ni couvert(s), car il(s) permet(tent) l'introduction d'air frais dans le système de refroidissement. D'autre part, l'évent inférieur ne doit pas être obstrué ni recouvert car il permet l'introduction d'air frais dans le système de refroidissement et l'évacuation de l'air chaud en provenance du système de refroidissement. Le fait d'obstruer ou de couvrir les événements nuit à la circulation adéquate de l'air et affecte la cuisson, le nettoyage et le processus de refroidissement.

## Cuisson au four

Avant la cuisson au four, placer les grilles tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four".

### Cuisson au four :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four). "C. AU FOUR" et "Rég. Temp ou Appuyer sur START" défile dans la zone de texte, et 350°F (177°C) s'affiche.
2. Appuyer sur la touche Temp/Time (température/durée) pour entrer la température souhaitée. La température peut être réglée entre 170°F (77°C) et 550°F (288°C).
3. (Facultatif) Si une durée de cuisson réglée est désirée, appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Appuyer sur la touche Temp/Time (température/durée) pour entrer la durée de cuisson souhaitée. "Appuyer sur START" défile dans la zone de texte.
4. (Facultatif) Si l'on souhaite programmer une heure de mise en marche, appuyer sur DELAY START (heure de mise en marche). Appuyer sur la touche Temp/Time (température/durée) pour entrer l'heure de mise en marche différée que l'on souhaite régler pour le programme de cuisson. "Appuyer sur START" défile dans la zone de texte. Si aucune durée de cuisson n'a été programmée, le tableau de commande demande à l'utilisateur de régler une durée de cuisson. Il est nécessaire d'entrer une durée de cuisson programmée lorsqu'on utilise la fonction d'heure de mise en marche programmée.
5. Après avoir appuyé sur START (mise en marche), le four préchauffe et un signal sonore retentit lorsque le préchauffage est terminé.
6. Placer les aliments dans le four et fermer la porte du four une fois le préchauffage terminé.
7. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four sélectionné une fois terminé.
8. Retirer les aliments du four.

### REMARQUES :

- La température peut être modifiée à tout moment en appuyant sur la touche Time/Temp (durée/température) pour entrer la température souhaitée puis en appuyant sur START (mise en marche). Si l'on modifie la température une fois que les aliments sont placés dans le four, la performance du four pourrait être affectée.
- La durée de cuisson peut être programmée ou modifiée à tout moment pendant que le four effectue une cuisson en appuyant sur COOK TIME (durée de cuisson). Une fois la durée réglée écoulée, le four s'éteint automatiquement, le signal sonore de fin de programme retentit et "Cuisson terminée" apparaît dans la zone de texte.

## Cuisson au grill

La cuisson au grill utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des températures de cuisson au grill plus basses.

- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille (non fournies). La lèchefrite est conçue pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.  
Il est possible de commander une lèchefrite. Voir la section "Assistance ou service" pour commander.
- Pour que l'écoulement puisse se faire correctement, ne pas recouvrir la grille de papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être garni de papier d'aluminium pour en faciliter le nettoyage.
- Enlever l'excès de gras pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras résiduel sur les côtés pour éviter que la viande se recroqueville.
- Sélectionner la cuisson au grill et une température de 550°F (288°C) pour la plupart des cuissons au grill. Sélectionner une cuisson au grill de 450°F (232°C) pour la cuisson au grill à basse température d'aliments mettant plus de temps à cuire tels la volaille, afin d'éviter une surcuisson.
- Sortir la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser une pince pour tourner les aliments et éviter la perte de jus. Il est possible qu'il ne soit pas nécessaire de tourner les coupes très minces de poisson, de volaille ou de viande.
- Avant la cuisson au grill, placer la grille tel qu'indiqué dans le tableau de cuisson au grill. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four. Fermer la porte du four et régler la commande.
- Après la cuisson au grill, sortir la lèchefrite du four en même temps que l'aliment. Ce qui reste au fond de la lèchefrite cuira si on la laisse dans le four encore chaud, rendant le nettoyage plus difficile.

### Cuisson au grill :

1. Placer les aliments dans le four - le préchauffage n'est pas nécessaire.
2. Fermer la porte du four.
3. Appuyer sur BROIL (cuisson au grill) pour le four que l'on souhaite utiliser. "CUISSON GRIL" et "Rég. Temp ou Appuyer sur START" défile dans la zone de texte, et "550°F" (288°C) s'affiche.
4. Appuyer sur la touche Temp/Time (température/durée) pour entrer la température de cuisson au grill souhaitée. La température peut être réglée entre 450°F (232°C) et 550°F (288°C).
5. Appuyer sur le bouton START correspondant au four sélectionné.  
"Cuisson grill" défile dans la zone de texte du four sélectionné.

**REMARQUE :** La température de cuisson au grill peut être modifiée à tout moment en appuyant sur la touche Time/Temp (durée/température) pour entrer la température souhaitée puis en appuyant sur START (mise en marche). Si l'on modifie la température une fois que les aliments sont placés dans le four, la performance de cuisson pourrait être affectée.

6. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four sélectionné une fois terminé.
7. Retirer les aliments du four.

### TABEAU DE CUISSON AU GRIL

Pour des résultats optimaux, suivre les instructions du tableau ci-dessous. Pour le schéma, voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".

Pour la plupart des aliments, on recommande un réglage de température de 550°F (288°C). La cuisson des darnes de poisson et morceaux de poulet non désossés est idéale à une température de 450°F (232°C).

Les durées de cuisson sont citées à titre indicatif seulement; on peut les ajuster en fonction des aliments et des goûts personnels. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour la cuisson au grill.

| ALIMENT                                                            | POSITION DE LA GRILLE | DURÉE DE CUISSON (en minutes) |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------|
| <b>Bœuf</b>                                                        |                       |                               |
| Steak 1" à 1¼" (2,5 cm à 3 cm) d'épaisseur                         |                       |                               |
| saignant à point                                                   | 5                     | 10-17                         |
| à point                                                            | 5                     | 12-19                         |
| bien cuit                                                          | 5                     | 15-24                         |
| <b>Porc</b>                                                        |                       |                               |
| Côtelettes de porc de 1" (2,5 cm) d'épaisseur                      | 5                     | 16-24                         |
| à point                                                            |                       |                               |
| <b>Agneau</b>                                                      |                       |                               |
| Côtelette d'agneau de 1" (2,5 cm) d'épaisseur                      |                       |                               |
| saignant à point                                                   | 5                     | 10-12                         |
| à point                                                            | 5                     | 11-13                         |
| <b>Viandes hachées</b>                                             |                       |                               |
| Galettes de bœuf haché, de porc ou d'agneau* ¾" (2 cm) d'épaisseur |                       |                               |
| bien cuit                                                          | 5                     | 15-18                         |
| <b>Poulet</b>                                                      |                       |                               |
| Poulet - morceaux non désossés (2" à 2½" [5 cm à 6,3 cm])          | 4                     | 20-45                         |
| morceaux désossés (4 oz [113 g])                                   | 5                     | 12-15                         |
| <b>Poisson</b>                                                     |                       |                               |
| Darne de poisson de ½" à ¾" (1,25 à 2 cm) d'épaisseur              | 3 ou 4                | 6-18                          |
| filet                                                              | 4                     | 5-12                          |

\*Placer jusqu'à 12 galettes, espacées de façon égale, sur la grille de la lèchefrite.

Pour que le bœuf soit bien grillé à l'extérieur mais que la cuisson soit bleue à l'intérieur, utiliser la grille 6. La cuisson du premier côté à avoir été grillé devrait prendre environ 3 à 4 minutes. La cuisson du deuxième côté devrait prendre entre 4 et 5 minutes.

On peut s'attendre à une quantité modérée de fumée durant la cuisson au grill.

## Cuisson par convection

(sur certains modèles)

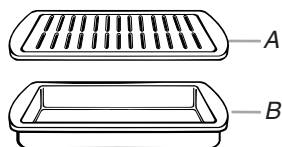
Lors de la cuisson par convection, le ventilateur fait circuler l'air chaud de façon uniforme dans le four. Le déplacement de l'air chaud autour des aliments peut accélérer la cuisson par la pénétration des surfaces extérieures froides. Les aliments cuisent plus uniformément; les surfaces extérieures ont le brunissage et le croustillant recherchés tandis que l'humidité est conservée à l'intérieur.

Durant la fonction de cuisson par convection, l'élément en anneau, les éléments de cuisson au four et au gril et le ventilateur sont tous sollicités pour chauffer la cavité du four. Si la porte du four est ouverte durant la cuisson par convection ou le préchauffage, le ventilateur s'éteint immédiatement et le(s) élément(s) s'éteint/s'éteignent après 30 secondes. L'élément/les éléments se rallument une fois que la porte est fermée.

**REMARQUE :** Il est possible que le ventilateur de convection fonctionne durant le préchauffage pour des programmes sans convection.

- Il est important de ne pas couvrir les aliments de sorte que la surface demeure exposée au déplacement de l'air, permettant ainsi le brunissage et la consistance croustillante.
- Éviter au maximum la perte de chaleur en ouvrant la porte du four seulement lorsque c'est nécessaire.
- Choisir des tôles à biscuits sans bords et des plats de rôtissage à côtés plus bas pour permettre à l'air de circuler librement autour de l'aliment.
- Vérifier la cuisson des produits de boulangerie quelques minutes avant le temps de cuisson minimal, avec un cure-dents par exemple.
- Utiliser un thermomètre à viande pour déterminer le degré de cuisson des viandes et de la volaille. Vérifier la température du porc et de la volaille à 2 ou 3 endroits différents, y compris la partie la plus épaisse.
- Avant la cuisson par convection, placer la ou les grille(s) tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson".
- En cas d'utilisation de plusieurs grilles, positionner l'ustensile de cuisson au four sur les grilles de façon à permettre le déplacement de l'air que fait circuler le ventilateur autour des aliments. Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".
- Si le four est plein, il faudra peut-être allonger la durée de cuisson.
- Pour des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir les aliments.
- Pour le rôtissage de la volaille et de la viande, utiliser une lèchefrite et une grille. Il n'est pas nécessaire d'attendre le préchauffage du four, sauf si la recette le recommande.

Pour commander une lèchefrite, voir la section "Assistance ou service".



A. Grille de la lèchefrite  
B. Plat de rôtissage

### Cuisson au four par convection (sur certains modèles)

Utiliser la fonction Convection Bake (cuisson au four par convection) pour la cuisson au four sur une ou plusieurs grilles. Lors de la cuisson au four par convection, réduire la température de cuisson au four de la recette de 25°F (15°C).

#### Réglage de la cuisson au four par convection :

1. Appuyer une fois sur CONVECT (convection). "CUISSON CONV" et "Appuyer de nouveau ou appuyer sur START" défilent dans la zone de texte.
2. Appuyer sur START (mise en marche). "CUISSON CONV" et "Rég. Temp ou Appuyer sur START" défilent dans la zone de texte, et 325°F (162°C) s'affichent.
3. Appuyer sur la touche Temp/Time (température/durée) pour entrer la température souhaitée. La température peut être réglée entre 170°F (77°C) et 550°F (288°C).
4. (Facultatif) Si une durée de cuisson réglée est désirée, appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Appuyer sur la touche Temp/Time (température/durée) pour entrer la durée de cuisson souhaitée. "Appuyer sur START" défile dans la zone de texte.
5. (Facultatif) Si l'on souhaite programmer une heure de mise en marche, appuyer sur DELAY START (heure de mise en marche). Appuyer sur la touche Temp/Time (température/durée) pour entrer l'heure de mise en marche différée que l'on souhaite régler pour le programme de cuisson. "Appuyer sur START" défile dans la zone de texte. Si aucune durée de cuisson n'a été programmée, le tableau de commande demande à l'utilisateur de régler une durée de cuisson. Il est nécessaire d'entrer une durée de cuisson programmée lorsqu'on utilise la fonction d'heure de mise en marche programmée.
6. Après avoir appuyé sur START (mise en marche), le four préchauffe et un signal sonore retentit lorsque le préchauffage est terminé. La fonction CONVECT BAKE (cuisson au four par convection) comporte deux modes de préchauffage. Utiliser le préchauffage rapide pour une cuisson sur une seule grille et un préchauffage classique pour une cuisson sur plusieurs grilles. Il est possible d'alterner entre un préchauffage rapide et un préchauffage classique en appuyant sur START (mise en marche) durant le préchauffage.
7. Placer les aliments dans le four et fermer la porte du four une fois le préchauffage terminé.
8. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four sélectionné une fois terminé.
9. Retirer les aliments du four.

#### REMARQUES :

- La température peut être modifiée à tout moment en appuyant sur la touche Time/Temp (durée/température) pour entrer la température souhaitée puis en appuyant sur START (mise en marche). Si l'on modifie la température une fois que les aliments sont placés dans le four, la performance de cuisson pourrait être affectée.
- La durée de cuisson peut être programmée ou modifiée à tout moment pendant que le four effectue une cuisson en appuyant sur COOK TIME (durée de cuisson). Une fois la durée réglée écoulée, le four s'éteint automatiquement, le signal sonore de fin de programme retentit et "Cuisson terminée" apparaît dans la zone de texte.

---

## Cuisson au gril par convection (sur certains modèles)

---

Pour la cuisson au gril par convection, entrer la température de cuisson au gril normale. La porte doit être fermée lors de la cuisson au gril par convection.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour la cuisson au gril par convection.

1. Placer les aliments dans le four et fermer la porte du four.
2. Appuyer deux fois sur CONVECT (cuisson par convection). "C. GRILL CONV" et "Appuyer de nouveau ou appuyer sur START" défilent dans la zone de texte.
3. Appuyer sur START (mise en marche). "C. GRILL CONV" et "Rég. Temp ou Appuyer sur START" défilent dans la zone de texte, et 550°F (288°C) s'affiche.
4. Appuyer sur la touche Temp/Time (température/durée) pour entrer la température souhaitée. La température peut être réglée entre 450°F (232°C) et 550°F (288°C).
5. Après avoir appuyé sur START (mise en marche), "C. GRILL CONV" s'affiche dans la zone de texte.
6. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four sélectionné une fois terminé.
7. Retirer les aliments du four.

---

## Rôtissage par convection (sur certains modèles)

---

Pour le rôtissage par convection, entrer la température de rôtissage normale. La durée de rôtissage doit être de 15 à 30 % inférieure à la durée d'une cuisson conventionnelle.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour le rôtissage par convection.

1. Placer les aliments dans le four et fermer la porte du four.
2. Appuyer trois fois sur CONVECT (cuisson par convection). "ROTIS. CONV" et "Appuyer de nouveau ou appuyer sur START" défilent dans la zone de texte.
3. Appuyer sur START (mise en marche). "ROTIS. CONV" et "Rég. Temp ou Appuyer sur START" défilent dans la zone de texte, et 350°F (177°C) s'affiche.
4. Appuyer sur la touche Temp/Time (température/durée) pour entrer la température souhaitée. La température peut être réglée entre 170°F (77°C) et 550°F (288°C).
5. (Facultatif) Si une durée de cuisson réglée est désirée, appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Appuyer sur la touche Temp/Time (température/durée) pour entrer la durée de cuisson souhaitée. "Appuyer sur START" défile dans la zone de texte.
6. (Facultatif) Si l'on souhaite programmer une heure de mise en marche, appuyer sur DELAY START (heure de mise en marche). Appuyer sur la touche Temp/Time (température/durée) pour entrer l'heure de mise en marche différée que l'on souhaite régler pour le programme de cuisson. "Appuyer sur START" défile dans la zone de texte. Si aucune durée de cuisson n'a été programmée, le tableau de commande demande à l'utilisateur de régler une durée de cuisson. Il est nécessaire d'entrer une durée de cuisson programmée lorsqu'on utilise la fonction d'heure de mise en marche programmée.
7. Après avoir appuyé sur START (mise en marche), le four affiche "ROTIS. CONV" durant la cuisson.
8. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four sélectionné une fois terminé.
9. Retirer les aliments du four.

## REMARQUES :

- La température peut être modifiée à tout moment en appuyant sur la touche Time/Temp (durée/température) pour entrer la température souhaitée puis en appuyant sur START (mise en marche). Si l'on modifie la température une fois que les aliments sont placés dans le four, la performance de cuisson pourrait être affectée.
- La durée de cuisson peut être programmée ou modifiée à tout moment pendant que le four effectue une cuisson en appuyant sur COOK TIME (durée de cuisson). Une fois la durée réglée écoulee, le four s'éteint automatiquement, le signal sonore de fin de programme retentit et "Cuisson terminée" apparaît dans la zone de texte.

---

## Recette avec cuisson par convection (sur certains modèles)

---

Pour utiliser la fonction de recette avec cuisson par convection, entrer la température de cuisson normale. La porte du four doit être fermée lorsqu'on utilise la fonction de recette avec cuisson par convection.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour l'option MEAT (viande) de la fonction de recette avec cuisson par convection.

1. Pour l'option MEAT (viande) de la fonction de recette avec cuisson par convection uniquement : Placer les aliments dans le four et fermer la porte du four.
2. Appuyer quatre fois sur CONVECT (convection). "CONV RECETTE" et "Appuyer de nouveau ou appuyer sur START" défilent dans la zone de texte.
3. Appuyer sur START (mise en marche).
4. Appuyer sur CONVECT (convection) pour alterner entre les options MEAT (viande), BAKED FOODS (aliments cuits au four) et OTHERS (autre). Appuyer sur START (mise en marche) pour sélectionner une des options.
5. "Rég. Temp ou Appuyer sur START" défile dans la zone de texte. Appuyer sur la touche Temp/Time (température/durée) pour entrer la température souhaitée puis appuyer sur START (mise en marche). La température peut être réglée entre 170°F (77°C) et 550°F (288°C).
6. "Régler durée cuisson" défile dans la zone de texte. Appuyer sur la touche Temp/Time (température/durée) pour entrer la durée de cuisson souhaitée. "Appuyer sur START" défile dans la zone de texte. (Le réglage d'une durée de cuisson est obligatoire pour utiliser la fonction de recette avec cuisson par convection.)

**REMARQUE :** Le préchauffage peut entraîner une cuisson excessive. Si la recette nécessite un préchauffage, prolonger la durée de cuisson de 15 minutes. Placer les aliments dans le four au moment opportun.

7. (Facultatif) Si l'on souhaite programmer une heure de mise en marche, appuyer sur DELAY START (heure de mise en marche). Appuyer sur la touche Temp/Time (température/durée) pour entrer l'heure de mise en marche différée que l'on souhaite régler pour le programme de cuisson. "Appuyer sur START" défile dans la zone de texte. Si aucune durée de cuisson n'a été programmée, le tableau de commande demande à l'utilisateur de régler une durée de cuisson. Il est nécessaire d'entrer une durée de cuisson programmée lorsqu'on utilise la fonction d'heure de mise en marche programmée.
8. Pour les options BAKED FOODS (aliments cuits au four) et OTHERS (autre) uniquement : Le préchauffage commence et l'appareil émet un signal sonore lorsque le préchauffage est terminé. Placer les aliments dans le four et fermer la porte.
9. Une fois la durée de cuisson réglée écoulee, le four s'éteint automatiquement, le signal sonore de fin de programme retentit et "Cuisson terminée" apparaît dans la zone de texte. On peut aussi appuyer sur CANCEL (annulation) pour mettre fin au programme.
10. Retirer les aliments du four.

## Maintien au chaud

### **AVERTISSEMENT**

#### Risque d'empoisonnement alimentaire

**Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.**

**Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.**

**IMPORTANT :** Les aliments doivent être à la température de service avant de les placer dans le four chaud. Les aliments peuvent être gardés au four jusqu'à 1 heure; toutefois, les pains et les mets en sauce peuvent devenir trop secs s'ils sont laissés dans le four durant le fonctionnement de la fonction Keep Warm (maintien au chaud). Pour de meilleurs résultats, couvrir les aliments.

La caractéristique Keep Warm permet de garder les aliments cuits chauds à la température de service.

#### Utilisation :

- Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud). "MAINTIEN CHAUD" et "Rég. Temp ou Appuyer sur START" défilent dans la zone de texte, et 170°F (78°C) s'affiche.
- Appuyer sur la touche Temp/Time (température/durée) pour entrer la température souhaitée. La température peut être réglée entre 145°F (63°C) et 200°F (94°C).
- Appuyer sur START (mise en marche). "MAINTIEN CHAUD" apparaît dans la zone de texte du four sélectionné, et la température réglée s'affiche.  
"MAINTIEN CHAUD" ainsi que la température s'affichent lorsque le réglage Hold Warm (maintien au chaud) est actif ou si l'on appuie sur le bouton CANCEL (annulation) correspondant au four sélectionné.
- Placer les aliments dans le four et fermer la porte.
- Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four sélectionné une fois terminé.
- Retirer les aliments du four.

#### Pour annuler la caractéristique Keep Warm (maintien au chaud) :

Appuyer sur le bouton CANCEL (annulation) correspondant au four utilisé. Retirer les aliments du four.

**REMARQUE :** La température peut être modifiée à tout moment en appuyant sur la touche Time/Temp (durée/température) pour entrer la température souhaitée puis en appuyant sur START (mise en marche).

## Arrêt automatique/Mode Sabbath

Le module de commande du four est réglé pour éteindre le four automatiquement 12 heures après l'allumage du four. Cette caractéristique peut être désactivée en utilisant le mode Sabbath.

- Le mode d'arrêt au bout de 12 heures est désactivé durant un mode Sabbath actif.
- Tous les sons et toutes les sonneries sont désactivés durant un mode Sabbath actif.
- Le mode Sabbath peut être activé uniquement avec la fonction de cuisson au four.
- Le statut des lampes du four reste le même que celui qu'il était avant que le four n'entre au mode Sabbath.

- Une fois au mode Sabbath actif, la lampe du four ne répond pas à la touche Oven Light (lampe du four), ni à l'ouverture de la porte.
- La minuterie de cuisine est désactivée durant un mode Sabbath actif.

#### Activation du mode Sabbath (une seule fois) :

- Appuyer 8 fois sur SETTINGS (réglages). "SABBAT" et "OFF. Appuyer sur 1 pour ON" apparaît dans la zone d'affichage texte.
- Appuyer sur la touche "1" de Temp/Time (température/durée) pour modifier le réglage de Sabbath.
- "ON Sélectionné" défile dans la zone de texte. Le réglage du mode Sabbath est désormais modifié.

**REMARQUE :** Une procédure similaire peut être effectuée pour désactiver à nouveau le réglage de Sabbath.

#### Activation d'un mode Sabbath activé :

Le mode Sabbath peut être activé à tout moment durant un mode Sabbath activé.

- Lorsqu'une fonction de cuisson au four, minutée ou non, a démarré (voir la section "Cuisson au four" pour obtenir de l'aide sur l'activation de la fonction de cuisson au four), appuyer sur SETTINGS (réglages), puis sur 7 sur le clavier numérique; "Cuis-sabbat" apparaît dans la zone de texte supérieure.

Pour une fonction de Cuisson au four minutée, la durée s'affichera également une fois que le four commencera à chauffer.

Au bout de 3 secondes, l'affichage fera défiler en continu "Mode Sabbath - Pendant les fêtes, pour modifier la température, appuyez sur 0-9, puis START. Appuyez sur 1 pour 170°F, Appuyez sur 2 pour 200°F Appuyez sur 3 pour 225°F Appuyez sur 4 pour 250°F Appuyez sur 5 pour 300°F Appuyez sur 6 pour 325°F Appuyez sur 7 pour 350°F Appuyez sur 8 pour 375°F Appuyez sur 9 pour 400°F Appuyez sur 0 pour 450°F".

Voir le tableau suivant.

| Température     | Touche numérique | Température     | Touche numérique |
|-----------------|------------------|-----------------|------------------|
| 170°F (76,7°C)  | 1                | 325°F (162,8°C) | 6                |
| 200°F (93,3°C)  | 2                | 350°F (176,7°C) | 7                |
| 225°F (107,2°C) | 3                | 375°F (190,6°C) | 8                |
| 250°F (121,1°C) | 4                | 400°F (204,4°C) | 9                |
| 300°F (148,9°C) | 5                | 450°F (232,2°C) | 0                |

#### Réglage de la température (lorsque le mode Sabbath fonctionne sur seulement un four) :

- Appuyer sur la touche numérique du réglage de température désiré. Voir le tableau dans "Activation d'un mode Sabbath activé" dans cette section. Aucune température n'apparaît sur l'affichage.
- Appuyer sur START (mise en marche) pendant plus d'une (1) seconde pour régler le changement de température.

#### Réglage de la température (lorsque le mode Sabbath fonctionne sur les deux fours) :

- Appuyer sur la touche BAKE (cuisson au four) du four souhaité.
- Appuyer sur la touche numérique du réglage de température désiré. Voir le tableau dans "Activation d'un mode Sabbath activé" dans cette section.
- Appuyer sur START (mise en marche) pendant plus d'une (1) seconde pour régler le changement de température.

### Désactivation d'un mode Sabbath activé :

Le mode Sabbath peut être désactivé à tout moment durant un mode Sabbath activé.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages), puis sur 7 pendant 5 secondes pour revenir à la cuisson au four traditionnelle ou appuyer sur CANCEL UPPER ou CANCEL LOWER (annulation du four supérieur ou inférieur) pour éteindre le(s) four(s).

### Si une panne de courant se produit durant le mode Sabbath

Si une panne de courant se produit au cours du mode Sabbath, la zone de texte supérieure affiche "Sabbat". Appuyer sur CANCEL UPPER ou CANCEL LOWER (annulation du four supérieur ou inférieur) pour quitter le mode Sabbath et revenir au mode d'arrêt automatique.

## ENTRETIEN DU FOUR

### Programme d'autonettoyage

(sur certains modèles)

#### **AVERTISSEMENT**



#### **Risque de brûlures**

**Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.**

**Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.**

**Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.**

**IMPORTANT :** La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Procéder à l'autonettoyage du four avant qu'il ne devienne très sale. Les saletés intenses nécessitent un nettoyage plus long et dégagent plus de fumée.

Veiller à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le programme d'autonettoyage afin d'aider à éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.

Ne pas obstruer le ou les événements du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Selon votre modèle, voir la section "Évent du four" ou "Événements du four".

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité.

Laisser le four refroidir et atteindre la température ambiante avant d'utiliser Precise Clean (nettoyage de précision). Si la température du four est supérieure à 170°F (77°C), "Four en cours de refroidissement" s'affiche et le programme d'autonettoyage ne s'active pas tant que le four n'a pas refroidi.

### Préparation du four :

- Sortir du four la lèchefrite, la grille, les ustensiles de cuisson au four et, sur certains modèles, la sonde thermométrique.
- Sortir les grilles du four pour les garder brillantes et pour qu'elles glissent facilement. Voir la section "Nettoyage général" pour plus de renseignements.
- Enlever tout papier d'aluminium du four; celui-ci risquerait de brûler ou de fondre et d'endommager le four.

- Nettoyer manuellement le bord intérieur de la porte et une zone de 1½" (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité. Cette section ne devient pas assez chaude au cours du programme d'autonettoyage pour pouvoir éliminer la saleté. Ne pas laisser de l'eau, un nettoyant, etc. pénétrer dans les fentes du cadre de la porte. Nettoyer cette zone avec un chiffon humide.
- Essuyer toute saleté décollée afin de réduire la fumée et d'éviter les dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, des attaques, des piqûres ou de légères taches blanches. Ceci n'affectera pas la performance de cuisson.

### Comment fonctionne le programme

**IMPORTANT :** Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de lustre, des fissures minuscules et des craquements.

Le programme d'autonettoyage utilise des températures très élevées, brûlant les saletés pour les réduire en cendre.

Le four est préréglé pour un programme de nettoyage de 4 heures. La durée peut toutefois être modifiée. Les durées de nettoyage suggérées sont de 3 heures pour un niveau de saleté léger et entre 4 et 5 heures pour un niveau de saleté entre moyen et élevé.

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Afin d'éviter de briser le verre, ne pas appliquer de chiffon humide et froid sur la partie interne du hublot de la porte avant qu'il n'ait complètement refroidi.

La lampe du four ne fonctionne pas durant le programme d'autonettoyage.

Sur certains modèles, les éléments de surface ne fonctionnent pas durant le programme d'autonettoyage.

Tant que le symbole de verrouillage reste affiché, il est impossible d'ouvrir la porte. Pour éviter d'endommager la porte, ne pas forcer l'ouverture tant que le symbole de verrouillage est affiché.

Si on laisse une porte de four ouverte, "Porte ouverte nettoyage annulé" apparaît sur l'affichage et un signal sonore retentit. Fermer la porte du four et appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage).

**REMARQUE :** On ne peut utiliser la fonction d'autonettoyage que sur un seul four à la fois. Il est recommandé d'attendre 24 heures avant de lancer le programme d'autonettoyage suivant.

## Autonettoyage :

1. Fermer la porte du four.
2. Appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage). "RETIRER LES GRILLES" défile dans la zone de texte du four sélectionné.
3. Appuyer sur la touche Temp/Time (température/durée) pour ajuster la durée de nettoyage. La durée peut être réglée entre 3 et 5 heures.
4. Appuyer sur START (mise en marche).  
Une fois la porte verrouillée, "NETTOY précis" défile dans la zone de texte sélectionnée jusqu'à ce que le programme de nettoyage soit terminé.

### Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé :

"NETT TERMINÉ" défile dans la zone de texte du four sélectionné. "REFROID FOUR" défile sur l'affichage jusqu'à ce que la température du four tombe en dessous de 500°F (260°C). "DÉVERROUILLER" s'affiche jusqu'à ce que la porte du four se déverrouille et l'icône de verrouillage s'éteigne.

## Nettoyage général

**IMPORTANT :** Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four est froid. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage.

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés à moins d'indication contraire.

### ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyeurs abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs.

#### Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter tout dommage.

- Détergent liquide ou nettoyant tout usage :  
Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.
- Vinaigre pour les taches d'eau dure.

### EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

#### Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :  
Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.

### INTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

#### Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage :  
Pour un nettoyage optimal de la porte, essuyer tout dépôt avec une éponge humide avant de lancer le programme.

## TABLEAU DE COMMANDE

Activer la fonction de verrouillage des commandes pour éviter d'activer l'écran tactile au cours du nettoyage. Voir la section "Verrouillage des boutons".

Afin d'éviter d'endommager le tableau de commande, ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs.

#### Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :  
Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.

## CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyeurs à four.

Les renversements alimentaires doivent être nettoyés lorsque le four a refroidi. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine et cette réaction peut entraîner la formation de taches, d'un film de silice, de piqûres ou de légères taches blanches.

#### Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage :  
Voir d'abord la section "Programme d'autonettoyage".

## GRILLES DU FOUR

#### Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage :  
Voir d'abord la section "Programme d'autonettoyage". Retirer les grilles, sans quoi elles se décolorent et glisseront plus difficilement. Le cas échéant, une légère couche d'huile végétale appliquée sur les glissières facilitera le glissement des grilles.
- Tampon en laine d'acier

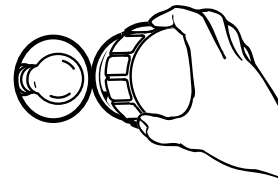
## Lampe du four

La lampe du four est une ampoule standard de 25 watts pour appareil ménager.

Avant de procéder au remplacement, s'assurer que le four et la table de cuisson ont refroidi et que les boutons de commande sont éteints.

#### Remplacement :

1. Déconnecter la source de courant électrique.
2. Tourner dans le sens antihoraire le couvercle en verre de l'ampoule à l'arrière du four et l'enlever.



3. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire et l'enlever de la douille.
4. Remplacer l'ampoule et replacer le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens horaire.
5. Remettre le courant.

## Porte du four

### IMPORTANT :

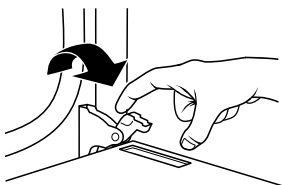
Pour éviter de briser la vitre de la porte du four :

- Ne pas fermer la porte du four si les grilles ne sont pas complètement insérées dans la cavité du four ou lorsque les ustensiles de cuisson dépassent à l'avant d'une grille du four.
- Ne pas entreposer d'objets sur la vitre de la porte du four.
- Ne pas heurter la vitre avec des ustensiles de cuisson ou d'autres objets.
- Ne pas essuyer les vitres avant que le four n'ait complètement refroidi.

Il n'est pas recommandé d'enlever la porte du four pour une utilisation normale. Toutefois, s'il est nécessaire de l'enlever, s'assurer que le four est éteint et froid. Puis suivre ces instructions. La porte du four est lourde.

### Dépose :

1. Ouvrir la porte du four complètement.
2. Relever le verrou de charnière de chaque côté.



3. Fermer la porte du four le plus complètement possible.
4. Soulever la porte du four tout en la retenant de chaque côté. Continuer de maintenir la porte du four fermée et l'éloigner du châssis de la porte du four.



### Réinstallation :

1. Insérer les deux bras de suspension dans la porte.



2. Ouvrir la porte du four. Vous devriez entendre un déclic alors que la porte est mise en place.
3. Remettre les leviers des charnières à la position verrouillée. S'assurer que la porte peut s'ouvrir et se fermer. Sinon, répéter les procédures de dépose et d'installation.

## DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici afin d'éviter le coût d'une intervention de dépannage inutile.

### Rien ne fonctionne

- **Un fusible du domicile est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?**  
Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.

### Le four ne fonctionne pas

- **La commande électronique du four est-elle bien réglée?**  
Voir la section "Commandes électroniques du four".
- **Sur certains modèles, le verrouillage des commandes du four est-il réglé?**  
Voir la section "Verrouillage des commandes".

### La température du four est trop élevée ou trop basse

- **Le calibrage de la température du four a-t-il besoin d'être ajusté?**  
Voir la section "Commande de la température du four".
- **Sur certains modèles, le ventilateur de refroidissement fonctionne-t-il durant BAKE (cuisson au four), BROIL (cuisson au grill) ou CLEAN (nettoyage)?**  
Il est normal que le ventilateur fonctionne automatiquement durant l'utilisation du four. Ceci aide à refroidir les commandes électroniques.

### Les témoins lumineux du four clignotent

- **Les témoins lumineux du four clignotent-ils?**  
Voir la section "Affichage" et/ou la section "Lampes du four". Si le(s) témoin(s) lumineux clignote(nt) toujours, faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service".

### Des messages s'affichent

- **L'affichage indique-t-il une heure clignotante?**  
Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Voir la section "Affichage(s)". Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir la section "Horloge".
- **L'affichage indique-t-il une lettre suivie d'un chiffre?**  
Appuyer sur la touche annulation pour effacer l'affichage. Voir la section "Affichage(s)". S'il réapparaît, faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service".

### Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas

- **La porte du four est-elle ouverte?**  
Fermer la porte du four complètement.
- **Une fonction a-t-elle été entrée?**  
Voir la section "Programme d'autonettoyage".
- **Sur certains modèles, un programme d'autonettoyage à mise en marche différée a-t-il été réglé?**  
Voir la section "Programme d'autonettoyage".

---

## Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus

---

- **La température correcte est-elle réglée?**  
Contre-vérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
- **La température correcte du four est-elle réglée?**  
Voir la section “Commande de la température du four”.
- **Le four a-t-il été préchauffé?**  
Voir la section “Cuisson au four”.
- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson au four approprié?**  
Voir la section “Ustensiles de cuisson au four”.
- **Les grilles sont-elles en bonne position?**  
Voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four”.
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson?**  
Voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four”.
- **La pâte est-elle distribuée également dans le plat?**  
Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
- **Utilise-t-on une durée de cuisson appropriée?**  
Ajuster la durée de cuisson.
- **La porte a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?**  
L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s'échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.
- **Les articles cuits au four sont-ils trop bruns à la base?**  
Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
- **Les bords des croûtes de tarte ont-ils bruni trop tôt?**  
Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte et/ou réduire la température de cuisson au four.

---

## ASSISTANCE OU SERVICE

---

Avant de faire un appel pour assistance ou service, consulter la section “Dépannage”. Ce guide peut vous faire économiser le coût d'une visite de service. Si vous avez encore besoin d'aide, suivre les instructions ci-dessous.

Lors d'un appel, veuillez connaître la date d'achat, le numéro de modèle et le numéro de série au complet de l'appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

### Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'employer uniquement des pièces spécifiées par l'usine. Les pièces spécifiées par l'usine fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées avec la même précision que celles utilisées dans la fabrication de chaque nouvel appareil MAYTAG®.

Pour localiser des pièces spécifiées par l'usine dans votre région, composer le numéro de téléphone d'assistance à la clientèle suivant ou appeler le centre de service désigné le plus proche.

---

### Accessoires

Pour commander des accessoires, visiter notre site Web à l'adresse [www.maytag.ca](http://www.maytag.ca) ou composez le : **1-800-807-6777**.

### Lèchefrite et grille en porcelaine

Commander la pièce numéro 4396923

### Lèchefrite et grille de rôtissage de qualité supérieure

Commander la pièce numéro W10123240  
[www.maytag.com/broilerpan](http://www.maytag.com/broilerpan)

### Nettoyant pour acier inoxydable affresh®

(modèles en acier inoxydable)

Commander la pièce numéro W10355016

### Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh®

Commander la pièce numéro W10355010

### Panier vapeur pour four à micro-ondes

Commander la pièce numéro 8205262RB

---

### Au Canada

Veuillez appeler sans frais le Centre pour l'eXpérience de la clientèle de Whirlpool Canada LP au **1-800-807-6777** ou visitez notre site internet [www.maytag.ca](http://www.maytag.ca).

#### Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d'appareils électroménagers.
- Procédés d'utilisation et d'entretien.
- Vente d'accessoires et de pièces de rechange.
- Références aux marchands locaux, aux distributeurs de pièces de rechange et aux compagnies de service. Les techniciens de service désignés par Maytag® sont formés pour répondre aux conditions de la garantie des produits et fournir un service après-vente, partout au Canada.

#### Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à Whirlpool Canada LP à l'adresse suivante :

Whirlpool Canada LP  
Customer eXperience Centre  
200 - 6750 Century Ave  
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

# GARANTIE LIMITÉE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS MAYTAG®

ATTACHEZ ICI VOTRE REÇU DE VENTE. UNE PREUVE D'ACHAT EST OBLIGATOIRE POUR OBTENIR L'APPLICATION DE LA GARANTIE.

Lorsque vous appelez le centre d'expérience de la clientèle, veuillez garder à disposition les renseignements suivants :

- Nom, adresse et numéro de téléphone
- Numéros de modèle et de série
- Une description claire et détaillée du problème rencontré
- Une preuve d'achat incluant le nom et l'adresse du marchand ou du détaillant

## SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE :

1. Avant de nous contacter pour obtenir un dépannage, veuillez déterminer si des réparations sont nécessaires pour votre produit. Certains problèmes peuvent être résolus sans intervention de dépannage. Prenez quelques minutes pour parcourir la section Dépannage ou Résolution de problèmes du guide d'utilisation et d'entretien, scannez le code QR ci-contre avec votre téléphone intelligent pour accéder à des ressources supplémentaires, ou rendez-vous sur le site <http://www.maytag.ca>.

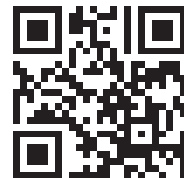
2. Tout service sous garantie doit être effectué exclusivement par nos fournisseurs de dépannage autorisés Maytag.

Aux É.-U. et au Canada, dirigez toutes vos demandes de service sous garantie au

**Centre d'expérience de la clientèle Maytag**

**Aux É.-U., composer le 1-800-688-9900. Au Canada, composer le 1-800-807-6777.**

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand Maytag autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.



<http://www.maytag.ca>

## GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

### CE QUI EST COUVERT

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, la marque Maytag de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada, LP (ci-après désignées "Maytag") décidera à sa seule discrétion de remplacer le produit ou de couvrir le coût des pièces spécifiées par l'usine et de la main-d'œuvre nécessaires pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication qui existaient déjà lorsque ce gros appareil ménager a été acheté. S'il est remplacé, l'appareil sera couvert pour la période restant à courir de la garantie limitée d'un an du produit d'origine.

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Maytag. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque le gros appareil ménager est utilisé dans le pays où il a été acheté. La présente garantie limitée est valable à compter de la date d'achat initial par le consommateur. Une preuve de la date d'achat initial est exigée pour obtenir un dépannage dans le cadre de la présente garantie limitée.

### CE QUI N'EST PAS COUVERT

1. Usage commercial, non résidentiel ou par plusieurs familles, ou non-respect des instructions de l'utilisateur, de l'opérateur ou des instructions d'installation.
2. Visite d'instruction à domicile pour montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil.
3. Visites de service pour rectifier une installation ou un entretien fautifs du produit, une installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou la rectification de l'installation électrique ou de la plomberie du domicile (ex : câblage électrique, fusibles ou tuyaux d'arrivée d'eau du domicile).
4. Pièces consommables (ex : ampoules, batteries, filtres à air ou à eau, solutions de conservation, etc.).
5. Conversion de votre produit du gaz naturel ou du gaz de pétrole liquéfié.
6. Dommages causés par : accident, mésusage, abus, incendie, inondations, catastrophe naturelle ou l'utilisation de produits non approuvés par Maytag.
7. Réparations aux pièces ou systèmes dans le but de rectifier un dommage ou des défauts résultant d'une réparation, altération ou modification non autorisée faite à l'appareil.
8. Défauts d'apparence, notamment les éraflures, traces de choc, fissures ou tout autre dommage subi par le fini de l'appareil ménager, à moins que ces dommages ne résultent de vices de matériaux ou de fabrication et ne soient signalés à Maytag dans les 30 jours suivant la date d'achat.
9. Décoloration, rouille ou oxydation des surfaces résultant d'environnements caustiques ou corrosifs incluant des concentrations élevées de sel, un haut degré d'humidité ou une exposition à des produits chimiques (exemples non exhaustifs).
10. Perte d'aliments ou de médicaments due à la défaillance du produit.
11. Enlèvement ou livraison. Ce produit est conçu pour être réparé à l'intérieur du domicile.
12. Frais de déplacement et de transport pour le dépannage/la réparation dans une région éloignée où une compagnie de service Maytag autorisée n'est pas disponible.
13. Retrait ou réinstallation d'appareils inaccessibles ou de dispositifs préinstallés (ex : garnitures, panneaux décoratifs, plancher, meubles, îlots de cuisine, plans de travail, panneaux de gypse, etc.) qui entravent le dépannage, le retrait ou le remplacement du produit.
14. Service et pièces pour des appareils dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.

**Le coût d'une réparation ou d'un remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.**

## CLAUDE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États et provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

## EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ DANS LES DOMAINES NON COUVERTS PAR LA GARANTIE

Maytag décline toute responsabilité au titre de la qualité, de la durabilité ou en cas de dépannage ou de réparation nécessaire sur ce gros appareil ménager autre que les responsabilités énoncées dans la présente garantie. Si vous souhaitez une garantie plus étendue ou plus complète que la garantie limitée fournie avec ce gros appareil ménager, adressez-vous à Maytag ou à votre détaillant pour obtenir les modalités d'achat d'une garantie étendue.

## LIMITATION DES RECOURS; EXCLUSION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. MAYTAG N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects de sorte que ces limitations et exclusions peuvent ne pas être applicables dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

---

## Notes

